



Cuisine et
dépendances

Craquelés au chocolat et lait concentré sucré



J'avais vu cette recette chez [Cookatel](#) et j'étais tombée en admiration devant ces petits gâteaux très photogéniques. Restait à savoir s'ils étaient aussi beaux que bons: j'ai suivi les conseils de Cookatel en réduisant le sucre et en augmentant le chocolat fondu : on obtient des délicieux petits biscuits secs et croquants, tout le monde s'est régalé. J'avais volontairement omis les pépites de chocolat, je les mettrai la prochaine pour que les biscuits soient un peu plus moelleux.

Ingrédients (pour 15 biscuits) :

- 200 g de farine
- 200 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 200 g de lait concentré sucré
- 60 g de beurre
- un sachet de sucre vanillé
- une pincée de levure chimique
- une pincée de sel
- facultatif : 150 g de pépites de chocolat
- un fond d'assiette de sucre glace

Préparation :

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre en dés et lisser le tout.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre vanillé et le sel. Verser les œufs dans le chocolat, mélanger puis ajouter le lait concentré. Verser ensuite la farine mélangée à la levure et amalgamer le tout.

Ajouter les dés de chocolat et mélanger rapidement sans pétrir. On obtient une pâte assez épaisse.

Placer la pâte au réfrigérateur au moins 30 min.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Diviser la pâte petites boules de la taille d'une noix. Rouler chaque boule dans le sucre glace.

Disposer les boules sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2 cm. Les aplatir très légèrement, les biscuits seront meilleurs s'ils restent bombés.

Enfourner et laisser cuire 12 min environ. Sortir les biscuits du four dès la fin de la cuisson et laisser tiédir sur une grille à pâtisserie.

Servir une fois que les biscuits sont refroidis. Ces biscuits se conservent très bien durant plusieurs jours.

Le 29 Décembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/12/29/19970202.html>