



Petits biscuits pour les amoureux



Catégories : Biscuit * végétarien

Ingrédients:

- 200 gr de farine
- 80 gr de cacao en poudre non sucré
- 80 gr de sucre (100 gr si vous avez la "dent douce")
- 150 gr de beurre fondu
- 1 pincée de sel

- du chocolat à fondre
- des petites décorations pour gâteau (vermicelles, billes...)

Préparation:

Battez le sucre et le beurre pour obtenir un mélange moussieux.

Petit à petit ajoutez la farine et le cacao, puis la pincée de sel.

Vous devriez obtenir une pâte sableuse mais assez "molle" pour pouvoir l'étaler. Si jamais la pâte est trop friable, ajouter un peu d'eau tiède.

Sur une feuille de papier sulfurisé, étalez la pâte (environ 1/2 cm d'épaisseur). Puis laissez reposer pendant 30 minutes environ.

Faites ensuite préchauffer votre four à 180°. Découpez à l'emporte pièce des petits cœurs en biscuit (ou tout

autre forme, c'est comme vous le voulez), puis enfournez pendant 10 à 15 minutes.

Sortez les biscuits du four et laissez les refroidir afin qu'ils durcissent un peu.

une fois les biscuits refroidis, faites fondre le chocolat au micro-onde. Trempez la moitié de votre biscuit dans le chocolat fondu et parsemez de petites décorations.

Réservez le temps que le chocolat durcisse puis dévorez en compagnie de votre dulciné(e)!

Bon appétit !