

BISCOTTIS AUX DEUX CHOCOLATS

Pour 25 biscottis
Préparation: 15 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :
230g de farine
30g de poudre de cacao
½ cuillère à café de levure
100g de sucre brun
50g de beurre ramolli
2 oeufs
75g de chocolat blanc
1 pincée de sel

- 1) Préchauffez le four à 180°C(th6). Tamisez ensemble la farine, la poudre de cacao, la levure et la pincée de sel.
- 2) Mixez le sucre et le beurre. Ajoutez les oeufs et mixez. Incorporez la farine au cacao et mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 3) Ajoutez le chocolat blanc coupé en morceaux à la pâte en la travaillant légèrement. Formez un boudin aplati de 6cm de large sur 3cm de haut. Déposez-le sur la plaque du four et faites-le cuire 20 minutes. Laissez-le refroidir légèrement avant de le découper en tranches de 1cm d'épaisseur.
- 4) Disposez les gâteaux sur la plaque et enfournez à nouveau ; laissez-les environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés (surveillez bien la cuisson). Laissez-les refroidir sur une grille.