

Petits gâteaux Biscuits façon kango



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **477**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les biscuits

350 g **Farine**
220 g **Beurre**
200 g **Chocolat noir**
200 g **Sucre glace**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à café **Extrait de vanille**
2 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuit

- 1 Dans le bol du robot pâtissier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre glace.
- 2 Dans un bol séparé, casser l'oeuf entier. Le mélanger avec la vanille.
- 3 Ajouter le mélange oeuf-vanille dans le bol du robot. Fouetter.
- 4 Ajouter le sel. Fouetter.
- 5 A part, mélanger la farine et la levure chimique. Puis l'intégrer à la pâte en 3 fois.
- 6 La pâte est prête lorsqu'elle prend la forme d'une boule.
- 7 Déposer la pâte sur du film alimentaire. La rassembler et rabattre le film dessus. Placer le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 8 Réserver la pâte au réfrigérateur permet de la faire durcir et de la rendre plus facile à travailler.
- 9 Pour réaliser la recette, utiliser un robot ou mélanger la pâte à la main. Mais dans ce cas, penser à utiliser du beurre à température ambiante.

Étape 2

Préparation du fourrage au chocolat

- 1** Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Sortir la pâte du réfrigérateur et la retirer du film plastique. La déposer sur le plan de travail.
- 2** Étaler la pâte pour former un grand rectangle, tout en conservant à peu près 0,5 cm d'épaisseur.
- 3** Couper des barres de chocolat (deux carrés par deux carrés).
- 4** Déposer les barres de deux carrés de chocolat sur la pâte en les espaçant.
- 5** Puis découper la pâte tout autour, à raz sur le côté le moins long, en laissant un peu de marge sur le côté le plus long. Le but est d'avoir la forme d'un rectangle.
- 6** Rabattre les deux côtés pour recouvrir le chocolat.
- 7** Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Y placer les biscuits retournés (fermeture en dessous).
- 8** Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 9** Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de la mettre au four.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les biscuits du réfrigérateur et les mettre au four pendant 10 minutes.
- 2** Sortir les biscuits du four, les disposer sur une assiette et les laisser refroidir entièrement.