

Diamant aux pépites de chocolat - version Atelier virtuel

Recette pour 12 biscuits

Description

Biscuit sablé à la pâte de pépite de chocolat, le tout roulé dans le sucre.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop donner de coloration lors de la cuisson au four, au risque de les assécher.

Cuisson un peu plus délicate étant donné que la pâte est couleur chocolat.

Ingrédients

Pâte sablée Diamant

- 180 Gr Beurre
- 85 Gr Sucre glacé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 250 Gr Farine
- 25 Gr Cacao en poudre
- 75 Gr Pépites de chocolat
- 2 Ml Extrait de vanille

Finitions

- 1 Litre(s) Eau
- 1 Tasse(s) Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cours

Ingrédients

Pesez les ingrédients des recettes

Gardez le beurre sur le comptoir de la cuisine (il doit être mou)

Matériels à prévoir

Malaxeur (idéalement), sinon nous le ferons à la main.

Papier cuisson ou feuille de silicone (Silpat)

Pinceau + bol

Rouleau de papier film alimentaire

Four

Planche à découper + Petit couteau (office)

Bac rectangulaire (sucre) pour la finition

Pâte sablée Diamant aux pépites de chocolat

Mettez le beurre à la consistance de la pommade, placez-le dans votre cuve de batteur. Ajoutez le sucre glace tamisé et mélangez bien. Continuez avec les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Finissez avec l'extrait de vanille. Mélangez les pépites de chocolat avec la farine et le cacao tamisé, puis ajoutez l'ensemble dans la cuve. Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

Séparez la pâte en plusieurs morceaux de manière à réaliser des boudins d'un diamètre de 2,5 cm.

Finitions

Préparez un bac de sucre et un autre avec l'eau, ainsi qu'une planche à découper. Sortez les boudins du frigo, passez-les un à un dans le bac d'eau, puis dans celui du sucre. Détaillez le rouleau en rondelle de la largeur d'un doigt. Placez les diamants sur une plaque de cuisson avec papier. Four à 356°F (180°C) pour environ 8-12 minutes.

Bon appétit!