

Spritz tout chocolat

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de beurre très pommade
- 55g de sucre glace
- 30g de blancs d'œufs (environ un blanc moyen)
- 120g de farine T55
- 45g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 180g de chocolat dulcey

Préparation

1. : Poches à douille Douille cannelée Plaque perforée Vous pouvez retrouver le chocolat dulcey, ainsi que tous les autres chocolats Valrhona ici, et vous pouvez utiliser le code ILETAITUNGATEAU pour avoir 20% de réduction sur votre panier.
2. Ensuite, ajoutez le blanc d'œuf puis la farine, le cacao et le sel.
3. Quand la pâte est bien homogène et souple, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
4. Pochez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 15 à 20 minutes.
6. Laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque.
7. Faites fondre doucement le chocolat dulcey, sans dépasser 35°C.
8. Trempez les biscuits dedans, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez le chocolat cristalliser.
9. Ensuite, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com