

Pan di stelle (sablés au chocolat)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 150g de beurre
- 25g de poudre de noisette
- 280g de sucre semoule
- 50g de chocolat noir à 66% de cacao
- 1 jaune d'œuf
- 100g de lait entier
- 60g de cacao en poudre
- 450g de farine T45
- 15g de levure chimique
- 1 blanc d'œuf
- 200g de sucre glace

Préparation

1. Mélangez le beurre avec le sucre.
2. Ajoutez la poudre de noisette, puis le chocolat fondu.
3. Incorporez le jaune d'œuf, puis le lait, la farine, le cacao et la levure.
4. Quand la pâte est homogène, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur pendant 1h minimum.
5. Après le repos, étalez-la sur 3mm d'épaisseur, et détaillez des cercles.
6. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.
8. Laissez-les refroidir.
9. Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace.
10. Versez la glace royale dans une poche à douille munie d'une tout petit douille lisse et dessinez le motif de votre choix sur les biscuits.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 120°C pendant 3 minutes.
12. Laissez-les refroidir avant de les retirer de leur plaque et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com