

Biscuits au chocolat et au piment (Desserts)



Préparation

Faire ramollir le beurre et le mélanger avec le sucre dans un robot culinaire ou avec un batteur électrique. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la farine, la levure, l'oeuf, le cacao en poudre, une pincée de sel et mélanger à nouveau. Enfin, ajouter quelques cuillères à soupe de lait, juste assez pour obtenir une pâte lisse. Hacher le chocolat en petits morceaux, puis l'ajouter au mélange avec le piment. Ajouter autant de piment que vous le souhaitez en fonction de vos goûts. Préchauffer le four à 180°C et recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Verser la pâte sur la plaque à pâtisserie en formant des petits disques et faire cuire au four pendant une vingtaine de minutes. Une fois cuits, laisser refroidir complètement les biscuits dans un endroit frais ou devant une fenêtre ouverte pour les rendre plus croustillants.

Conseils

Si vous voulez-vous créer une association d'ingrédients intéressante, vous pouvez ajouter une touche de cannelle à vos biscuits au chocolat et au piment.

Anecdotes

Les biscuits au chocolat et au piment sont souvent échangés par les amoureux, en particulier pour la Saint Valentin.

Information

Préparation 10 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Sucre 60 grammes

Beurre 50 grammes

Farine 80 grammes

Levure chimique (8g de levure)

Sel (Une pincée de sel)

Chocolat noir 50 grammes

Lait

Oeufs 1 unité

Piment (Haché)