

Biscuits tendres au cacao et ganache

Recette

Biscuits :

240 g de farine
70 g de cacao
¼ C à café de bicarbonate
¼ C à café de crème de tartre
¼ C café de sel
120 g de beurre à température ambiante
100 g de sucre
75 g de sucre glace
60 ml d'huile
1 gros œuf
2 C à soupe de lait

Glaçage :

60 g de beurre
150 g de sucre glace
30 g de cacao
70 g de crème fraîche
½ C à café de vanille
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffe ton four à 180°C. Prépare une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Dans un saladier mélange la farine, le cacao, le bicarbonate, la crème de tarte et le sel.

Bats vivement le beurre, le sucre et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème. Ajoute l'huile et fouette bien pour incorporer. Ajoute ensuite les œufs et le lait sans trop travailler. Verse le mélange de farine dessus, et remue doucement juste pour incorporer. Ta pâte va être un peu dense, c'est normal.

Dépose des boules de pâte sur ta plaque en les séparant de 5 cm. Chaque boule fera environ 4 cuillères à soupe (60 ml) de pâte. Quand toutes les boules sont faites, à l'aide d'un verre dont le dessous est légèrement huilé, écrase les boules, et enfonce très légèrement le verre en dessous du rebord extérieur du gâteau.

Cuire 8 minutes, pas plus ! Laisse refroidir 5 minutes sur la plaque, puis transfère sur une grille.

Le glaçage : Bats le beurre en crème puis ajoute la moitié du sucre, le cacao, la crème, la vanille et le sel. Quand le mélange est homogène, ajoute le reste du sucre et fouette jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Étale sur les cookies refroidis.

Ces biscuits sont à manger dans les 3 jours.

