Marine Rolland

Petits gâteaux

Biscuits façon kango

1h30	20 min	10 min	1h	477
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les biscuits

- 350 g **Farine**
- 220 g **Beurre**
- 200 g **Chocolat noir**
- 200 g **Sucre glace**
- 1 **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 2 c. à café **Levure chimique**
- 1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à biscuit

1. Dans le bol du robot pâtissier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre glace.
2. Dans un bol séparé, casser l'oeuf entier. Le mélanger avec la vanille.
3. Ajouter le mélange oeuf-vanille dans le bol du robot. Fouetter.
4. Ajouter le sel. Fouetter.
5. A part, mélanger la farine et la levure chimique. Puis l'intégrer à la pâte en 3 fois.
6. La pâte est prête lorsqu'elle prend la forme d'une boule.
7. Déposer la pâte sur du film alimentaire. La rassembler et rabattre le film dessus. Placer le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.
8. Réserver la pâte au réfrigérateur permet de la faire durcir et de la rendre plus facile à travailler.
9. Pour réaliser la recette, utiliser un robot ou mélanger la pâte à la main. Mais dans ce cas, penser à utiliser du beurre à température ambiante.

Étape 2

Préparation du fourrage au chocolat

1. Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Sortir la pâte du réfrigérateur et la retirer du film plastique. La déposer sur le plan de travail.
2. Étaler la pâte pour former un grand rectangle, tout en conservant à peu près 0,5 cm d'épaisseur.
3. Couper des barres de chocolat (deux carrés par deux carrés).
4. Déposer les barres de deux carrés de chocolat sur la pâte en les espaçant.
5. Puis découper la pâte tout autour, à raz sur le côté le moins long, en laissant un peu de marge sur le côté le plus long. Le but est d'avoir la forme d'un rectangle.
6. Rabattre les deux côtés pour recouvrir le chocolat.
7. Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Y placer les biscuits retournés (fermeture en dessous).
8. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
9. Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 15 minutes avant de la mettre au four.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les biscuits du réfrigérateur et les mettre au four pendant 10 minutes.
2. Sortir les biscuits du four, les disposer sur une assiette et les laisser refroidir entièrement.