THE J.M. SMUCKER Co

Sablés glacés au chocolat

Cette recette simple à faire ne contient que cinq ingrédients, mais le résultat donnera l'impression que vous êtes un maître-pâtissier!

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	20 mins	54	N/A

Ingredients

- **Biscuits :**
- 2 tasses (500 mL) de beurre non salé, ramolli
- 1 1/2 tasse (375 mL) de cassonade foncée, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure
- 2 3/4 tasses (675 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 tasse (175 mL) de cacao en poudre non sucré
- **Trempette de chocolat :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat Chipits® mi-sucré, fondu

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 ºF (160 ºC). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Biscuits : battre le beurre avec le sucre et la vanille, de 1 à 2 minutes. Ajouter la farine, le cacao et mélanger à faible régime, en raclant les parois du bol fréquemment, jusqu’à ce que la pâte se tienne.

Step 3:

Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en 4. Abaisser chaque morceau jusqu’à une épaisseur de ¼ po (5 mm). Découper des morceaux à l’aide d’un emporte-pièce de 2 po (5 cm), en coupant les formes aussi près que possible les unes des autres. Recueillir les retailles et répéter avec le reste de pâte. Disposer les biscuits sur les plaques préparées.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes. Laisser refroidir sur des grilles pendant 30 minutes avant de tremper les biscuits dans le chocolat.

Step 5:

Trempette : déposer une feuille de papier parchemin ou ciré sur une surface de travail. Verser le chocolat fondu dans une tasse à mesurer de 2 tasses (500 ml). Tremper une moitié de chaque biscuit dans le chocolat et secouer pour faire tomber l’excès dans la tasse. Déposer ensuite les biscuits sur la feuille de papier parchemin pour faire durcir le chocolat. Pour faire durcir plus vite, on peut mettre au réfrigérateur.

Pour faire changement, arroser les biscuits de chocolat mi-sucré, au lait ou blanc, fondu.

Bonne recette pour les enfants, ils pourront suivre un thème et choisir leur emporte-pièce et des décorations colorées.

Images

