THE J.M. SMUCKER Co

Cœurs au chocolat glacés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	10 mins	50	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 œuf
- 4 oz (125 g) de chocolat semi-sucré, fondu
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- **Glaçage :**
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace
- 1/2 tasse (125 mL) de cacao en poudre
- 1/3 tasse (75 mL) d’eau froide
- nappage au chocolat blanc (facultatif)
- 8 oz (250 g) de morceaux de chocolat blanc, fondus

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d’un corps gras ou tapisser de papier parchemin des plaques à pâtisserie.

Step 2:

Fouetter le sucre, le shortening et le beurre dans un grand bol mélangeur jusqu’à ce que le mélange semble léger. Incorporer en fouettant l’œuf, la vanille et le chocolat fondu. Ajouter les ingrédients secs qui restent et bien mélanger. Réfrigérer la pâte, après l’avoir couverte, pendant une heure.

Step 3:

Diviser la pâte en 4 parts. Sur un plan de travail généreusement fariné, abaisser chaque part de pâte à ¼ po (5 mm) d'épaisseur. À l’aide d’un emporte-pièce en forme de cœur de 2 po (5 cm), découper la pâte et déposer les cœurs sur les plaques à pâtisserie préparées. Récupérer les restes de pâte et répéter l’opération.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Laisser reposer sur les plaques à pâtisserie pendant 1 ou 2 minutes. Mettre les biscuits à refroidir sur des grilles.

Step 5:

Mélanger le sucre glace, le cacao et l’eau dans un bol. Badigeonner la surface des biscuits d’une mince couche de glaçage. Laisser sécher. Si on le souhaite, on peut verser un filet de chocolat blanc fondu sur les biscuits. On laisse durcir le chocolat avant de mettre les biscuits dans une boîte ou un sac.

Vous pouvez employer des emporte-pièces de différents formats. Vous devez toutefois tenir compte du nombre de biscuits que vous pourrez produire avec ces emporte-pièces.

Images

