DENNER

Tutoriel vidéo: escargots bicolores et sablés au chocolat confectionnés pour Noël

Cette année, nous adoucissons la période des fêtes avec deux sortes de biscuits. Bien qu'ils ne fassent pas partie des classiques comme les bruns de Bâle ou les milanais, ils sont tout aussi bons.

Lorsque l'odeur du beurre et du chocolat envahit la maison, les cœurs battent plus vite – que ce soit la quatrième ou la septantième période de l'avent que l'on expérimente. Cette fois, nos biscuits de Noël sont placés sous le signe du cacao et du chocolat.

Si vous recherchez une recette rapide et facile, nous vous recommandons les délicieux sablés au chocolat, qui deviennent encore plus spéciaux lorsqu'ils sont saupoudrés d'un peu de fleur de sel avant la cuisson.

Pour ceux qui ont un peu plus de temps et qui apprécient un aspect plus ludique, les jolis escargots bicolores sont un bon choix. Bien du plaisir à la confection des biscuits!

- 150 g de beurre ramolli
- 1 prise de sel
- 300 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œuf
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 3 cc de cacao

1. Battez le beurre et le sel à l'aide d'un mixeur ou d'un robot de cuisine jusqu'à la formation de petites pointes.
2. Ajoutez la farine et le sucre en poudre tamisés, mélangez le tout. Ajoutez un blanc d'œuf et incorporez-le dans la masse. Pétrissez seulement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Coupez maintenant la masse en deux. Ajoutez la pulpe de vanille dans la première partie et la poudre de cacao dans la deuxième partie.
4. Enveloppez les deux pâtes séparément avec du film alimentaire et réfrigérez-les pendant au moins 2 heures.
5. Etalez les deux pâtes sur un film alimentaire jusqu'à obtenir un rectangle de 5 mm d'épaisseur. Badigeonnez la

masse claire de blanc d'œuf et placez la masse foncée par-dessus.
6. Coupez un rectangle régulier, puis enroulez-le fermement. Laissez reposer le rouleau au congélateur pendant 20 minutes.
7. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 degrés et chemisez une plaque avec du papier sulfurisé.
8. Coupez le rouleau de pâte en tranches de 8 mm d'épaisseur et déposez-les sur le papier sulfurisé.
9. Cuisez les biscuits au four pendant 8 minutes, puis laissez-les refroidir complètement.

Temps de préparation: environ 55 minutes (sans réfrigération)

- 150 g de beurre ramolli
- 1 prise de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 cc de cacao
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de chocolat noir (au moins 70 % de cacao de préférence), râpé
- Sucre en poudre pour saupoudrer

Facultatif: fleur de sel

1. Battez le beurre et le sel à l'aide d'un mixeur ou d'un robot de cuisine jusqu'à la formation de petites pointes. Ajoutez le sucre en poudre tamisé et continuez de battre pendant 1 minute.
2. Mélangez la farine et le cacao, puis tamisez-les dans la masse de beurre. Ajoutez le blanc d'œuf et le chocolat râpé. Pétrissez brièvement le tout pour former une masse uniforme.
3. Façonnez la pâte en rouleau, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au congélateur pendant 20 minutes.
4. Préchauffez le four à 200 degrés, coupez le rouleau de pâte en tranches de 8 mm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer les biscuits de fleur de sel.
5. Suivant la taille, cuire les sablés au four pendant 5 à 7 minutes. Laissez refroidir complètement les biscuits sur la plaque, puis saupoudrez-les de sucre en poudre si souhaité.

Temps de préparation: environ 45 minutes (sans réfrigération)