



DESSERTS

Biscuits au chocolat, bretzel et fleur de sel

 25 min  12 min  12 portions

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse de farine tout usage	1/4 c. à thé de poudre à pâte
1/4 tasse de poudre de cacao	1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de beurre non salé mou	1/2 tasse de minis bretzels hachés
1/2 tasse de sucre	1/2 tasse de pépites de chocolat noir
1/2 tasse de cassonade légèrement tassée	3,5 oz de chocolat noir ou de chocolat noir à la fleur de sel, coupé en 12 petits carrés
1 gros oeuf	12 minis bretzels
1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur	Quantité suffisante fleur de sel
1/2 c. à thé de sel	

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Recouvrir deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
- 2 Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique ou dans le bol d'un mélangeur sur socle muni d'un batteur plat, mélanger le beurre, le sucre, et la cassonade.
- 3 Ajouter l'oeuf et l'extrait de vanille. Bien mélanger.
- 4 Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, la poudre de cacao, le sel, la poudre à pâte, et le bicarbonate de soude.
- 5 Verser les ingrédients secs sur les ingrédients humides. Mélanger pour former une pâte homogène. Ajouter les pépites de chocolat et les bretzels hachés. Mélanger.
- 6 Former 24 boules de pâte d'environ 30 ml (2 c. à soupe). Les aplatir légèrement. Déposer 12 carrés de chocolat sur la moitié des boules de pâte. Recouvrir des 12 autres boules de pâte. Pincer et rouler les pâtes pour former de grosses boules en faisant attention de bien sceller les morceaux de chocolat à l'intérieur.
- 7 Déposer les biscuits sur les plaques en les espaçant. Placer un mini bretzel sur chaque biscuit en appuyant légèrement. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel.
- 8 Cuire les biscuits au four, une plaque à fois, pendant 12 à 14 minutes, ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement fermes. Servir tièdes.

SUGGESTION

Congeler les boules de pâte crues sur une plaque à pâtisserie à la fin de l'étape 6, avant de transférer dans un sac hermétique refermable. Laisser décongeler 10 minutes sur une plaque à pâtisserie recouvert de papier parchemin, placer un mini bretzel sur chaque biscuit en appuyant légèrement, avant de les cuire au four. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel. Ajouter 2 à 3 minutes au temps de cuisson.