

metro



Biscuits sandwichs double chocolat

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

15 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:24 CUISSON | 1:49 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml (1 tasse) Beurre non salé, ramolli

250 ml (1 tasse) Sucre biologique Irresistibles

1 Gros oeuf

5 ml (1 c. à thé) Extrait de vanille pure

500 ml (2 tasses) Farine tout-usage Selection

125 ml (1/2 tasse) Cacao Selection

1 1/4 ml (1/4 c. à thé) Bicarbonate de soude Selection

Préparation

Gaufrettes au chocolat

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un grand bol, fouetter le beurre, le sucre, l'œuf et la vanille l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange léger, pendant environ 2 minutes.

Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et l'espresso finement moulu.

Incorporer les ingrédients secs au mélange d'œuf, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

À l'aide des mains mouillées, former deux rouleaux d'environ 5 cm (2 po) de diamètre.

Envelopper chaque rouleau dans une pellicule de plastique et réfrigérer pendant au moins deux heures.

À l'aide d'un couteau affûté, trancher chaque rouleau en 30 rondelles d'environ 6 mm (1/4 po) d'épaisseur.

Répartir les rondelles sur des plaques tapissées de papier sulfurisé et les faire cuire pendant 22 à 24 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher.

Laisser refroidir sur les plaques pendant 10 minutes avant de les enlever.

15 ml Espresso frais moulu (facultatif)
(1 c. à soupe)

GARNITURE DE GANACHE AU CHOCOLAT

125 ml Crème 35 %
(1/2 tasse)

225 g Chocolat noir, coupé en morceaux
(8 oz)

60 g Beurre non salé, ramolli
(1/4 tasse)

125 ml Décoration perles aux couleurs des Fêtes
(1/2 tasse)

Garniture de ganache au chocolat

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle soit juste en dessous du point d'ébullition et verser sur les morceaux de chocolat, en remuant jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Incorporer le beurre ramolli.

Réfrigérer la ganache jusqu'à ce qu'elle épaississe, pendant environ 45 minutes.

À l'aide d'une cuillère, déposer environ 15 ml (1 c. à soupe) de ganache au chocolat au centre de la moitié des biscuits, puis l'étendre jusqu'au rebord.

Couvrir d'un second biscuit, côté plat vers le bas, en appuyant légèrement afin de bien répartir la garniture.

Rouler le rebord des biscuits dans des perles aux couleurs des Fêtes ou des cannes de Noël en bonbon finement broyées.

Source : Ontario Terre Nourricière

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
