



Rosaces tout chocolat

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 50 sablés

- 150 gr de beurre mou
- 125 gr de sucre glace
- 2 œufs
- 250 gr de farine
- 12 gr de cacao non sucré
- 1 pincée de sel fin
- 1/2 cc de levure chimique
- 50 pistoles de chocolat noir

Préchauffez le four à 180° (chaleur tournante ou ventilée).

Je me suis servie de mon Kitchen'aid sur lequel j'ai fixé la feuille.

Tamiser la farine avec la levure chimique et le cacao.

Mettre le beurre, le sucre glace et le sel dans le bol et mélanger le tout.

Incorporer les œufs un à un . Pour finir ajouter délicatement le mélange farine, levure et cacao avec une spatule en silicone.

A l'aide d'une poche à douilles munie d'une douille cannelée, disposer des rosaces de pâtes sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de silicone ou de papier sulfurisé. Au centre de chaque rosace, déposer une pistole de chocolat, opérer une légère pression sur le chocolat.

Enfourner dans le four chaud pendant 12 à 15 minutes.