

# 8

## Etoiles au chocolat



### Ingrédients :

500 g. de farine  
Un verre de lait  
150 g. de beurre  
300 g. de sucre en poudre  
100 g de chocolat noir à cuire  
2 cuillères soupe rase de cacao en poudre  
2 œufs  
1 cuillère à café de levure chimique  
Pincée de sel.

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.350 Kg	1.15 kg	- 200 p.

Emporte-pièces : Etoiles de 45 mm.

### Pour faire la pâte (préparation) :

Tourner (battre) le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange blanchâtre.

Ajouter le chocolat râpé, les œufs et le cacao.

Mélanger ensuite la farine à laquelle vous avez incorporé la levure.

Ajouter au fur et à mesure un peu de lait (1/2 verre) pour obtenir une pâte lisse bien souple

### Confection :

Abaisser au rouleau la pâte - épaisseur 5 mm et découper des étoiles à l'emporte-pièces.

Disposer sur la tôle (papier cuisson ou tôle beurrée et farinée).

Badigeonner au pinceau avec du lait.

### Cuisson :

Faire cuire à four chaud (180 °C) environ 11 mn.

Attention, ces étoiles brûlent assez facilement, notamment car on a du mal à les voir dorer.