



Biscotti au chocolat noir et sel de mer FACILE : avec ou sans gluten

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 boîte de mélange à biscuit aux grains de chocolat sans gluten Betty Crocker
- 1 oeuf (si vous faites la version sans gluten)
- 1/2 tasse de beurre (si vous faites la version sans gluten)
- 3/4 tasse de pépites de chocolat divisée
- 1/4 tasse de beurre d'arachide
- Sel de mer ou fleur de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 325F.
2. Si vous utilisez le mélange à biscuits sans gluten, préparer la recette selon les instructions figurant sur l'emballage. (Il faut ajouter l'oeuf et le beurre à la préparation et bien mélanger.)
3. Réserver 1/3 de tasse de pâte à biscuit et mettre de côté. Mettre le reste de la pâte dans un bol et ajouter le beurre d'arachide. Mélanger avec un batteur à vitesse moyenne pendant 1 minute.
4. Mettre 1/4 tasse de chocolat dans un petit bol et faire fondre au micro-onde. Il faudra entre 30 et 60 secondes selon la force de votre micro-onde.
5. Prendre le 1/3 tasse de pâte à biscuit réservé et ajouter le chocolat fondu. Mélanger avec le batteur à vitesse moyenne pendant une trentaine de secondes.
6. Mettre une feuille de papier parchemin sur une plaque à biscuit. Étendre la pâte à biscuit (pas celle au chocolat) pour en faire un rectangle d'environ 12 pouces de long par 4 pouces de large.
7. Prendre le mélange de pâte au chocolat. Façonner un rouleau d'environ 12 pouces de long pas 1 pouce de large et le déposer au centre du rectangle de pâte qui est sur la plaque à biscuit.
8. Refermer le rectangle de pâte de sorte que la pâte au chocolat se retrouve au centre. Aplatir légèrement. Moi, j'ai utilisé le papier parchemin pour m'aider. J'ai façonné ma pâte un peu comme on le fait pour un rouleau à sushi avec un tapis. Ça se fait super bien.
9. Enfourner pendant 22 minutes. La pâte devrait être un peu dorée. Sortir du four et coupe le rectangle en tranches d'un pouce. Remettre au four 10 minutes.
10. Laisser refroidir une quinzaine de minutes.
11. En attendant, faire fondre le reste du chocolat au micro-onde à coup de 30 secondes en brassant chaque fois. Remettre jusqu'à temps que le chocolat soit bien fondu. J'ai utilisé une tasse à mesurer pour cette étape. Ça ira mieux pour enrober les biscottis.
12. Une fois les biscottis bien refroidis, les tremper dans le chocolat et les déposer sur une feuille de papier parchemin. Saupoudrer de sel de mer ou de fleur de sel. Laisser figer.

13. Servir avec un café bien chaud ou un bon thé.