

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 12



## Biscuits cœur de chocolat

### Ingrédients :

- ½ tasse de beurre non salé
- ¾ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 1 ¼ tasse de farine tout usage
- ¼ tasse de poudre de cacao
- 1 pincée de sel
- 1 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- Colorant alimentaire rouge (facultatif)
- 12 cœurs en chocolat

### Marche à suivre :

1. Dans un bol, fouetter le beurre avec le sucre.
2. Ajouter l'œuf, la vanille et le colorant alimentaire (si désiré) et mélanger jusqu'à que le tout soit bien incorporé.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
4. Incorporer le mélange de farine au mélange de beurre.
5. Réfrigérer 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 350 F.
7. Sortir et façonner 12 boules.



8. Déposer les boules, sans les écraser, sur une plaque recouverte de papier parchemin.
9. Cuire sur la grille du haut pendant 9-10 minutes.
10. Sortir du four et déposer immédiatement les cœurs en chocolat sur les 12 biscuits.
11. Une fois le tout terminé, appuyer doucement sur les cœurs pour les enfoncer dans le biscuit et créer la bordure de chocolat fondu. Laisser refroidir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/02/biscuits-coeur-de-chocolat.html>