

Bâtonnets au chocolat

Soumis par Administrator
01-07-2008
Dernière mise à jour : 05-12-2008

Ingredients :

300 g de farine
100g de cacahuètes moulues
200g de margarine ramollie
200g de sucre glace
2 jaunes d'oeufs (garder les blancs pour le décor)
1 pincée de sel fin
2 c. à café de levure chimique
2 c. à café d'extrait de vanille
chocolat pour glaçage
200g de gravillons de cacahuètes

Préparation :

Couper le margarine en petits morceaux dans la farine tamisée et la levure, ajouter la pincée de sel, le sucre, l'extrait de vanille et les cacahuètes.

faire une fontaine et mouiller avec les jaunes d'oeufs. vous obtiendrez une pâte facile à rouler en boule.

Sur un plan fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm, découper à l'aide d'une roulette des rectangles de 8 cm de long sur 1.5 cm de large.

badigeonner la surface de blanc d'oeuf, saupoudrer de cacahuètes.

Poser sur une tôle et faire cuire au four préchauffé (180°C) et à mi-hauteur pendant 15 min environ. Laisser les biscuits refroidir.

faire fondre le chocolat au bain-marie, l'étaler sur chaque biscuit, les coller deux par deux, puis tremper les bords et laisser sécher sur une grille à pâtisserie.