



Eraquelés

AU CHOCOLAT DE CHOUP'

REPOS : 2 HEURES × CUISSON : 14 MIN

120 g de chocolat noir × 55 g de beurre × 1 œuf × 90 g de farine
100 g de sucre complet × 30 g de cacao non sucré × du bicarbonate
2 c.à.s. de jus d'orange × les zestes d'une orange

- 01** × Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre et le jus d'orange. Puis, mélanger et laisser tiédir.
- 02** × Mélangez l'œuf avec le sucre et ajouter la préparation au chocolat, la farine, le cacao et le bicarbonate. Pour finir, ajouter les zestes d'orange.
- 03** × Faire une boule avec la pâte et la réserver au frais au moins 2 heures.
- 04** × Préchauffer le four à 180C°. Faire des boules de pâte, les rouler dans le sucre en poudre, puis le sucre glace et les mettre sur une plaque du four.
- 05** × Cuire les biscuits 12 à 14 minutes et laisser refroidir sur la plaque (les biscuits sont fragiles à la sortie du four!)