Les biscuits craquelés de Martha Stewart

***Préparation : 15 minutes***

 ***Cuisson : 12 minutes par fournée***

 ***Repos : 2 heures***

 ***Ingrédients pour une 15 de biscuits***

 - 115g de chocolat pâtissier

 - 1 œuf

 - 90g de farine

 - 1 cuillère à soupe de cacao en poudre non sucré

 - 1 cuillère à café de levure chimique

 - 60g de beurre mou

 - 90g de sucre roux

 - 50g de sucre

 - 4cl de lait

- sucre glace

**Préparation :**

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Pendant ce temps battre le beurre mou avec les deux sucre.

Ajouter ensuite l’œuf entier et battre énergiquement.

Verser dans votre récipient le chocolat fondu puis ajouter la moitié de la farine, le cacao, la levure et le lait. Mélanger bien jusqu’à obtenir une belle consistance. Verser le restant de la farine.

Déposer du film alimentaire sur votre récipient et mettre la pate pendant deux heures au moins au frais.

Une fois ce délai passé, préchauffer le four thermostat 6 ou 180°.

Dans une assiette creuse, déposer du sucre glace.

Sortez vos biscuits du frais, les rouler dans votre pomme des mains pour former de petites boules et rouler dans le sucre glace.

Déposer sur une feuille de papier cuisson, aplatir légèrement les boules.

Procéder ainsi jusqu’à épuisement de la pate.

Enfourner pour 12 minutes pour chaque fournée.

Sortir et laisser reposer les biscuits avant de décoller