






Gâteaux type granolas

Ingrédients pour la pâte à biscuit (environ 22)

- 110 g de farine blanche 
- 90 g de farine complète 
- 50 g de sucre 
- 3 g de levure chimique
- 1/2 c. à càc de sel
- 80 g de beurre (à température ambiante) coupé en morceaux
- 1 c. à café de d'extrait de vanille ou de sucre vanillé
- 50 ml de lait entier 
- 100 g de chocolat 



Préparation

1. Dans un saladier, mélanger les deux farines, le sucre, le sel et la levure.
2. Ajoutez ensuite le beurre et intégrez-le progressivement du bout des doigts.
3. Ajoutez ensuite le sucre vanillé et le lait et mélanger avec la main jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se tient.
4. Remettez la pâte dans le saladier puis placer le au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Sortez la pâte du congélateur et étalez-le entre deux feuilles de papier cuisson avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4 à 5 mm.
7. Servez-vous d'un emporte-pièce ou d'un verre pour faire la forme des biscuits.
8. Enfournez les pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.
9. Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir le temps de faire fondre le chocolat au bain-marie.
10. Une fois le chocolat fondu, tartinez une face des biscuits.
11. Mettez les biscuits au frais 5 minutes. Puis remettez les biscuits au frais pendant 30 minutes minimum pour que le chocolat durcisse.

Facultatif : vous pouvez tracer des petits motifs au cure dent une fois le chocolat mis sur le biscuit

