

Gâteaux type granola

Ingrédients pour la pâte à biscuit (environ 22)

- 110 g de farine blanche t45
- 90 g de farine complète
- 50 g de sucre roux
- 3 g de levure chimique
- 1/2 c. à càc de sel
- 80 g de beurre (froid / température ambiante) coupé en morceaux
- 1 c. à café de d'extrait de vanille
- 50 ml de lait entier
- 100 g de chocolat



Vers un réseau
d'achat en commun

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez les deux farines, le sucre, le sel et la levure.
2. Ajoutez ensuite le beurre et intégrez-le progressivement du bout des doigts. C'est ce qui va donner ce côté sablé aux biscuits.
3. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille et le lait et mélangez avec la main jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se tient.
4. Faites-en un disque et enveloppez la dans un film alimentaire. Réservez-la au congélateur 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 détailler des petits disques de pâte.
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, prenez le biscuit du bout des doigts et plongez une face dans le chocolat. Servez-vous d'une spatule pour enlever le surplus.
11. Mettez les biscuits au frais 5 minutes et sortez les pour faire le petit motif au cure-dent. Puis remettez les biscuits au frais pendant 30 minutes minimum pour que le chocolat durcisse.

