

CANTUCCI AU CHOCOLAT ET AMANDE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 37mn - Nombre de portions: 80

Ingrédients:

- 80g Chocolat noir Amer
- 120g Beurre
- 120g Sucre
- 3 Oeufs
- 350g Farine
- 1cc Bicarbonate
- 15g Lait
- 1/2cc Sel
- 60g Cacao
- 200g Amandes émondées

Préparation:

- Mettre 80g de chocolat noir dans le bol, hacher 5 sec/ vitesse 7.
- Mettre 120g de beurre, 250g de sucre, 3 oeufs dans le bol de mixage et mélanger 1 min/ vitesse 5.

- Ajouter 350g de farine 1cc de bicarbonate, 15g de lait, 1/2 cc de sel, 60g de cacao et mélanger en aidant avec la spatule 1min 30 sec. / vitesse 3.5
- Ajouter les Amandes émondées et pétrir pendant 2 min.
- Transvaser la pâte dans un récipients et la mettre 1h au frigo.
- Préchauffer le four à 180° tapisser une plaque de cuisson de papier cuisson.
- Sur le plan de travail fariné, façonner 5 rouleaux de 18cm de long, les aplatir légèrement et les déposer sur la plaque.
- Enfourner à 180° pendant 25 minutes. Puis sortir la plaque du four pour les faire refroidir pendant 10 à 15 minutes. Baisser la température du four à 150°
- Puis les couper en tranches de 1cm à l'aide d'un couteau pointu. Placer les tranches sur la plaque de cuisson et replacer au four 10 à 12 minutes à 150°
- Les laisser complètement refroidir et les conserver dans une boîte hermétique.