

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Biscuits Tortues

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

300 g de farine

2 œufs

60 g de sucre

6 cl d'huile de tournesol

1 sachet de sucre vanillé

1/4 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de cacao amer en poudre

2 cuillères à soupe de lait

24 pépites de chocolat ou des clous de girofle

Préparation :

Mettez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et l'huile dans un saladier et battez le tout légèrement à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la levure chimique et la farine puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Façonnez 12 boules de la taille d'une grosse bille et 48 boules de la taille d'une petite bille.

Sur le reste de la pâte, ajoutez le cacao en poudre que vous avez délayé avec le lait. Malaxez jusqu'à ce que la pâte devienne chocolatée.

Faites 12 boules de la taille d'une grosse noix. Aplatissez chaque boule sur la grille de votre coupe-frites.

Commencez à monter vos tortues en déposant une boule de la taille d'une grosse bille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour représenter la tête de la tortue puis mettez derrière 4 boules de la taille d'une petite bille afin de représenter les pattes puis en dernier déposez la boule chocolatée sur les 5 boules afin de représenter la carapace de la tortue.

Enfoncez 2 pépites de chocolat ou clou de girofle pour représenter les yeux et mettez à cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir sur une grille avant de les déguster.