



Shortbread

tout chocolat

Conjugaison chocolatée pour ces divins petits sablés à l'anglaise.



Pour 4 personnes

Temps de réfrigération : 1 h

250 g de **beurre demi-sel**

300 g de **farine**

80 g de **caissonade** (sucre roux)

80 g de **sucre semoule**

40 g de **cacao en poudre**

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre avec les doigts. Ajoutez la farine et le cacao, continuez de mélanger avec les doigts (cela s'appelle « sabler »). Versez 1 cuillerée à soupe d'eau froide sur la pâte et réservez 1 heure au réfrigérateur.

2 Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1,5 cm. Glissez au four et faites cuire 45 minutes. Découpez en bâtonnets immédiatement à la sortie du four et saupoudrez de sucre semoule.