



Choco BN maison

Version diététique



20 minutes



95/biscuit



6 biscuits



Allégé en sucre
Rassasiant

Ingrédients



120 g de farine semi-complète (T80)



20 g de cacao en poudre non sucré



25 g de compote de pommes sans sucre



25 g de sirop d'agave



50 g de beurre doux (texture pommade)



1 jaune d'œuf



½ c. à café de levure chimique



25 g de chocolat noir pâtissier (70 %)

Étapes

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Dans un saladier, mélanger farine, cacao et levure.
- Ajouter le beurre mou et sabler la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Ajouter le jaune d'œuf, la compote et le sirop d'agave.
- Former une boule et placer 30 minutes au réfrigérateur.
- Étaler la pâte sur un plan de travail.
- Découper 12 biscuits de forme identique.
- Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourner 10 à 12 minutes et laisser refroidir.
- Faire fondre le chocolat noir (bain-marie/micro-ondes).
- Déposer 1 c. à café de chocolat au centre de 6 biscuits.
- Recouvrir avec les 6 autres biscuits.
- Placer au réfrigérateur 10 à 15 minutes pour laisser figer.