

Biscuits marbrés au chocolat

Par Jonathan Fournier

Pâte Blanche

Ingrédients :

100g	beurre
85g	sucre
100g	cassonade
3g	sel
50g	œufs
195g	farine
4.25g	bicarbonate de soude

Pâte chocolat

Ingrédients :

100g	beurre
85g	sucre
100g	cassonade
3g	sel
50g	œufs
150g	farine
45g	cacao
4.25g	bicarbonate de soude

Préparation :

- 1- Crémer le beurre, le sucre, la cassonade et le sel.
- 2- Ajouter les œufs et bien mélanger.
- 3- Ajouter les ingrédients secs.

Montage :

- 1- Faire un boudin avec la pâte vanille et un avec la pâte au chocolat.
- 2- Rouler les boudins ensemble et laisser refroidir au réfrigérateur.
- 3- Couper des tranches de 50g et cuire au four à 350°F.
- 4- Garnir de ganache après refroidissement.