



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Shortbread choco-gingembre .



Ingrédients pour 20 pièces :

- 1 c.à.s de cacao en poudre non sucré
- 160 g de beurre demi-sel ramolli
- 2 c.à.s de lait 1/2 écrémé
- 2 cm de gingembre frais râpé
- 240 g de farine
- 60 g de pépites de chocolat blanc
- 90 g de sucre en poudre

- Dans un saladier travailler le beurre mou (mais pas fondu) avec 80 g de sucre à la spatule
- Ajouter le lait, le gingembre râpé puis la farine préalablement tamisée avec le cacao en poudre
- Pétrir la pâte à la main puis incorporer les pépites de chocolat
- Étaler la pâte sablée sur une épaisseur d'1 cm et découper les shortbread à l'aide d'un emporte pièce
- Déposer les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé
- Saupoudrer dessus le sucre restant et éventuellement quelques pépites de chocolat
- Enfourner à four chaud pour 12 à 15 minutes à 170°C th.5/6. Laisser refroidir avant de servir

Astuce : un biscuit sablé très parfumé et au goût subtil de sucré salé

