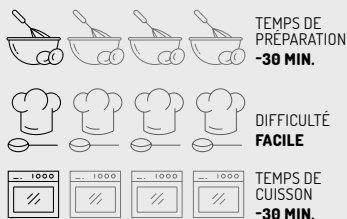


POOP EMOJI AU CHOCOLAT (PETITES CROTTES CHOCOLATÉES)



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 40 bouchées Ø 5cm

- 300 g farine
- 130 g sucre glace
- 25 g sucre muscovado (sinon cassonade)
- 90 g poudre cacao
- 1 sachet levure chimique
- vanille liquide
- 125 g beurre mou (toujours salé pour moi)
- 100 g lait
- 1 c. à café fève tonka (ou autre épice de votre choix)
- décoration - yeux en sucre
- 1 ou 2 carrés ou palets chocolat noir fondu



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Coupez le beurre mou en morceaux dans un bol mélangeur et battez-le en pommade. Versez la farine, le sucre glace, le sucre muscovado (sinon cassonade), le cacao en poudre et la levure chimique et mélangez bien le tout.

Ajoutez le lait, un peu de vanille liquide (sinon un sachet sucre vanillé) et la fève tonka en poudre - ou une autre épice de votre choix - et malaxez bien le pâton avec les mains jusqu'à obtenir une masse homogène.

Boulez, filmez et placez au frigo environ 30 minutes.

- c'est pour rafraîchir un peu la pâte et la rendre plus facile à façonner pour après. Attention si vous la laissez trop longtemps, le beurre va durcir et il faudra attendre un moment avant de pouvoir poursuivre la recette ! -



Commencez par diviser le pâton en deux, puis à nouveau chaque morceau en 2, et encore à nouveau en 2 pour obtenir 8 parts égales.

Divisez un premier huitième en 5. Un par un, roulez délicatement du bout des doigts chaque morceau sur le plan de travail.

Pendant que la pâte est encore bien molle, enroulez le boudin en petit tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé - la pâte durcit vite donc c'est beaucoup plus pratique de les faire un par un - Procédez ainsi jusqu'à la fin de la pâte au chocolat.

À mi-parcours, mettez le four à préchauffer à 190°C.

Note utile : pas besoin de trop écarter les bouchées sur la plaque, ça ne gonfle pas à la cuisson 😊 (j'ai réussi à en rentrer 35 sur la 1^{ère} plaque mais en serrant un peu plus, tout rentrait sur un seul étage 😊)

Faites fondre 2 carrés ou palets de chocolat noir à feu très doux.

À l'aide du manche d'une petite cuillère pour le café ou d'un petit pic à cocktail en bois, venez prendre un peu de chocolat fondu pour venir 'coller' 2 petits yeux en sucre sur chaque bouchée.

Enfournez pendant 15 minutes, puis laissez refroidir.

Laissez le chocolat sécher au moins une bonne heure à température ambiante (encore mieux, toute la nuit)...

Ils sont prêts à dévorer !!!!!!!!!!!!!!! 😊

Vous pouvez les garder plusieurs jours dans une boîte hermétique.

