

Schwartzweissgebäck (biscuits noirs et blancs)

Préparation 20' - Cuisson 15'		<u>Ustensiles</u>
<u>Ingrédients</u>		- bol à mixer pour travailler la pâte
<u>Pâte vanille :</u>	<i>½ dose</i>	- batteur
- 125g de beurre ou margarine mou	62,5g	- récipient pour peser
- 150g de sucre	75g	- plaque de cuisson
- 1 paquet de sucre vanillé	1/2	- papier sulfurisé
- 1 œuf	1	- balance
- 250g de farine	125g	- planche à découper
- 1 c. à café rase de levure chimique	0,5	- raclette ou maryse
<u>Pâte chocolatée :</u>		- cuillères à café
- 20g (1 c à soupe bombée) de poudre chocolatée	10	- cuillère à soupe
- 15g sucre	7,5	- cuillère en bois
- 1 c à soupe de lait	0,5	- couteau (sans scie)
<u>Préparation</u>		
1/ Couvrir la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé et préchauffer le four à 180° (175 à 195°) (ou 160° en chaleur tournante)		
2/ Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique. Faire un puit et verser le sucre, le sucre vanillé et l'œuf		
3/ Avec un peu de farine pris sur les bords, commencer à mélanger pour obtenir une petite bouillie au centre.		
4/ Couper le beurre en petits morceaux et le mettre par-dessus le mélange. Le recouvrir avec le reste de la farine des bords et mélanger rapidement l'ensemble pour obtenir une boule de pâte.		
5/ Si la pâte colle, ajouter un peu de farine.		
6/ Prendre la moitié de la pâte, y ajouter le chocolat, le sucre et le lait pour obtenir une pâte chocolatée.		
7/ Faire 2 boules avec la pâte claire et 2 boules avec la pâte chocolatée.		
8/Façonner chacune des 4 boules en les roulant sous la paume de main pour former 4 rouleaux de 1 cm de diamètre.		
9/Avec un pinceau et de l'eau, coller côte-côte un rouleau clair et chocolaté, puis par-dessus un rouleau chocolaté et un clair pour obtenir un effet de damier quand on coupe des tranches de l'ensemble. Placer les biscuits obtenus sur la plaque de cuisson.		
10/Placer la plaque de cuisson au milieu du four préchauffé et faire cuire les biscuits pendant environ 5 à 12 min. Pendant la cuisson, vous pouvez préparer une seconde fournée de biscuits sur du papier sulfurisé comme indiqué ci-dessus.		
11/ Vous pouvez enfourner la seconde plaque. Laisser refroidir les biscuits.		

