



Croissants de lune au chocolat

Ingrédients :

Temps de cuisson : 20 mn.

- 125 g de beurre (légèrement ramolli)
- 60 g de sucre semoule
- 1 c.à.s. de lait concentré sucré
- 1 c.à.c. d'arôme d'amande
- 180 g de farine
- 1 c.à.c. de levure chimique
- 60 g de chocolat râpé

Décoration :

- 150 g de sucre glace

Préparation :

Dans un récipient, mélanger le beurre, le sucre, le lait concentré et l'arôme d'amande jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



Ajouter au mélange la farine, la levure et le chocolat. Pétrir le tout jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et malléable.



Chemiser de papier sulfurisé un plat allant au four et y disposer les morceaux de pâte sous forme de croissants de lune. Placer dans un four préchauffé (210°C) jusqu'à cuisson. Sortir du four et aussitôt les enrober de sucre glace.

