

Spirales au chocolat (bredele)

Bonjour à toutes et tous

Année après année, j'augmente ma collection de recettes de biscuits de l'avent ou bredele. Si je m'intéresse d'abord aux recettes « faciles et rapides » comme les spritz, je tente parfois des biscuits à dressage un peu plus fun et coloré. L'année dernière, j'étais ainsi tombée sur les spirales au chocolat du blog « [Les petits plats de Patchouka](#) » (un blog d'un âge vénérable et une valeur sûre) et leur belle allure.

Ces biscuits ont été tenté une première fois à la maison pour tester. S'ils sont bons, la pâte était trop riche pour une réalisation facile « et en masse ». J'ai donc revu (un peu) la recette pour la rendre plus facile à préparer. La version deux a été adorée et validée par mes collègues de travail. « funs et délicieux », ils ont fait des heureux.

En ayant refait ce week-end, je profite de l'occasion pour vous partager la recette de ces spirales au chocolat. J'espère qu'elle vous plaira ! Bonne journée !



- SPIRALES AU CHOCOLAT -
(BISCUITS DE L'AVENT)

Recette : Spirales au chocolat

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année (mais aussi toute l'année)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 2 plaques à four :

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 110 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 125g de beurre
- 30g de cacao
- 70 ml de lait ou de lait végétal (1) + 1 à 2 cuillère(s) à soupe

Réalisation

- Dans un saladier, disposez la farine, la levure, le sucre et le sel.
- Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis mélangez

pour bien sabler.

- Ajoutez les 60 ml de lait puis mélangez la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Séparez la part en « une grosse moitié »/ »une petite moitié » et disposez la petite moitié dans un 2e saladier.
- Avec cette « petite moitié » ajoutez le cacao et une cuillerée à soupe de lait. Incorporez le cacao à cette pâte en la travaillant bien. Si le cacao s'intègre mal, n'hésitez pas à ajouter une deuxième cuillerée à soupe de lait.
- Étalez les deux pâtes de manière rectangulaire et de même taille.
- Posez les deux pâtes l'une sur l'autre, puis roulez les de manière former des rouleaux de 3 à 4 cm de diamètre.
- Filmez, et placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Après ce temps de repos, coupez le rouleau en rondelles fines. Disposez les sur une plaque à four recouverte d'une feuille de cuisson
- Enfournez pour 10 à 12 minutes à 180°C.

Astuces :

- (1) Le lait sert de liant et peut être remplacé sans mal par du lait végétal.
- Si vous réalisez plusieurs fournées, n'hésitez pas à alterner l'ordre d'empilement des pâtes pour varier l'ordre des spirales.
- *Conservation* : 1 à 2 semaine dans une boîte en fer.

