

ANNEAUX AU CHOCOLAT



Ingrédients :

250 g de beurre mou
2 d'œufs
500 g de farine
150 g de sucre
4 sachets de sucre vanillé
1 cs de rhum
1 sachet de levure chimique
250 g de chocolat

- Tourner le beurre en mousse. Incorporer les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le rhum. Ajouter la farine et la levure et malaxer le tout. Former une boule et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné. Y découper environ 50 disques de 5 cm de diamètre à l'emporte pièce, faire de même à l'intérieur de chaque disque avec un emporte pièce plus petit.
- Les disposer sur une tôle à pâtisserie et les faire cuire pendant environ 10 min à 180°C.
- Faire fondre le chocolat au bain marie. Y plonger la moitié de chaque anneau et laisser sécher sur une grille.