

# Biscuit au chocolat et rhum

20 pièces



facile

jusqu'à 20 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

125 g de beurre  
250 g de sucre  
1 pincée de sel  
50 g de chocolat, noir (gesmolten)  
2 eieren  
2 ml de Arôme Rhum de Dr. Oetker  
4 c. à s. cacao en poudre  
260 g de farine  
2 c. à c. Backin poudre à lever de Dr. Oetker  
50 g de chocolat blanc (haché)  
50 g chocolat au lait (haché)  
50 g de amandes en poudre

**Pour la décoration:**

100 g de chocolat (fondu)  
50 g witte chocolade (gesmolten)

- 1 Battez le beurre avec le sucre et le sel jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez le chocolat fondu, les œufs et l'arôme et remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Mélangez et passez au tamis le cacao, la farine et le fond et passer le mélange de beurre en petites portions. Incorporez le chocolat blanc, le chocolat au lait et les amandes.
- 2 Placez une cuillère à café de pâte sur plaque recouverte de papier cuisson, toujours laisser 5 cm de distance entre chaque biscuit. Faire cuire les biscuits au milieu du four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. au bord des biscuits fermement, mais le milieu est encore doux. Laissez refroidir les biscuits sur une grille.
- 3 Mettez le chocolat fondu dans une poche à douille et garnissez les biscuits.

**Astuce:**

Les biscuits avec glaçage se conservent 3 jours et sans glaçage ils peuvent être conservés 3 mois au congélateur.