


# Bretzels au chocolat

De délicieux biscuits enrobés de chocolat !

environ 20 pièces

   Débutant

 up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

papier cuisson  
1 poche à douille  
1 douille de 7 cm

### Pour la pâte:

120 gr. de beurre pommade (mou)  
60 gr. de sucre glace  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
1 oeuf  
140 gr. de farine de blé  
20 gr. de cacao en poudre

### Pour le glaçage:

250 gr. de chocolat noir de couverture

- 1 Beurrez ou farinez la plaque ou tapissez-la de papier cuisson. Préchauffez le four.

**Four électrique : 170 °C**  
**Four à chaleur tournante : 150 °C**

- 2 Dans un récipient, battez le beurre avec le sucre glace (préalablement tamisé), le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Incorporez l'œuf. Mélangez le cacao à la farine puis incorporez à la préparation, mélangez bien.
- 3 Versez la pâte dans une poche munie d'une douille. Dressez des bretzels d'env. 4 x 7 cm sur la plaque.
- 4 Placez au four et faites cuire chaque fournée env. 12 min. en veillant à ce qu'ils ne soient pas trop dorés. Sortez les bretzels du four et laissez-les refroidir.

**Position de la grille : Milieu**



**Dr. Oetker France**

- 5 Faites fondre le chocolat noir au bain-marie à feu doux. Laissez tiédir. Plongez les bretzels dans le chocolat fondu. Posez sur une grille et laissez prendre.

