

Bretzel au chocolat

Préparation: 35 mn

Cuisson: 10 mn

Catégories: Allemagne; Desserts

Pour 6 personnes :

275 g de farine

120 g de beurre

60 g de sucre semoule

100 g de cacao en poudre

1 oeuf

Pour le glaçage :

175 g de sucre glace

250 g de chocolat à croquer

25 g de beurre

Dans une terrine, travaillez au fouet électrique le beurre en pommade et le sucre. Dans un bol, diluez le cacao avec très peu d'eau chaude, laissez refroidir. Ajoutez le cacao au mélange beurre-sucre. Incorporez la farine en deux ou trois fois, en battant bien à chaque fois, puis l'oeuf battu. Avec la pâte obtenue, formez des petits boudins de 30 cm de long environ. Façonnez chaque boudin pour lui donner la forme d'un bretzel. Posez les bretzels sur la plaque du four et faites cuire 10 mn. Laissez-les refroidir sur une grille. Préparez le glaçage : dans un bol, cassez le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie, ajoutez le sucre glace et le beurre, mélangez bien. Trempez les bretzels un par un dans le glaçage. Laissez sécher et égoutter sur une grille.

Note: Pour tremper les bretzels dans le glaçage, utilisez une pince à épiler.

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : [Bretzel au chocolat](#)