

Les Irish Shortbreads

Ingrédients

200g de beurre, ramolli
110g de sucre en poudre
300g de farine
½ cuillère à café de sel

Déroulement

Préchauffez le four à 150 degrés.

Dans un saladier, mélangez le beurre, le sel et la farine à la main.

Ajoutez le sucre, et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte sablée.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'1cm maximum.

Découpez des rectangles dans la pâte, et déposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé préalablement beurré.

Muffins irlandais au chocolat et à la bière

Ingrédients

250 g de farine.
200 g de sucre en poudre.
1 sachet de levure chimique.
50 g de cacao en poudre.
3-4 carrés de chocolat noir.
100 g de beurre.
4 oeufs.
40 cl de bière brune de type Guinness.
Du sucre glace pour saupoudrer les muffins (facultatif)

Déroulement

Préchauffez votre four à 170°C.

Dans une casserole, versez ¼ de votre bière et portez-la à ébullition.

Incorporez le cacao en poudre et progressivement, versez le reste de votre bière, tout en remuant pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit uniforme, puis retirez du feu et laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment des œufs. Une fois cette étape faite, ajoutez le beurre préalablement fondu. Incorporez la bière au cacao, la farine, la levure et enfin le chocolat fondu dans votre préparation et mélangez jusqu'à ce que celle-ci soit homogène.

Vous pouvez verser la préparation dans vos moules à muffins préalablement beurrés et les enfourner le tout pendant 40-50 minutes. Pensez à surveiller la cuisson de temps en temps.

Retirez vos muffins du four et laissez reposer avant de déguster. Saupoudrez de sucre glace avant de servir, si vous le souhaitez.