 **Rame di Napoli**

 **Pour 20 petits gâteaux**

**Biscuit :
- 500 g de farine
- 75 g de cacao amer
- 200 g de sucre
- 50 g de miel
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de beurre
- 300 g de lait
- 2 càc de cannelle
Garniture :
- confiture de figues
Glaçage :
- 250 g de chocolat noir
- 125 g de beurre pommade
- pistaches vertes non salées et sans la peau**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

**Le biscuit :**Fouetter le beurre avec le sucre, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Ajouter le miel, le cacao et le lait pour obtenir une pâte homogène.
Incorporer alors la farine et la levure ainsi que la cannelle. Le mélange est collant, difficile à travailler mais il faut continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine.
Former de grosses quenelles à l'aide de 2 cuillères et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour 12 minutes environ.
Laisser refroidir.

**La garniture :**À l'aide d'un couteau bien tranchant, ouvrir les biscuits sans les détacher (comme un sandwich).
Tartiner l'intérieur d'une  cuillerée à café de confiture et refermer en pressant un peu pour souder.

**Le glaçage :**Concasser les pistaches au couteau.
Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre au micro-onde ou au bain-marie.
Mélanger pour obtenir une préparation homogène et brillante.
Plonger les biscuits un à un dans le chocolat pour que le dessus soit bien enrobé de glaçage.
Les déposer sur la plaque et les saupoudrer d'éclats de pistache.Laisser sécher plusieurs heures pour que le glaçage durcisse.