 **Elisenlebkuchen au Chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Elisenlebkuchen-au-Chocolat-P1000260.jpg) **Pour 58 Elisenlebkuchen au Chocolat**

**- 160 g d'écorces d'**[**oranges confites**](http://recettes.de/oranges-confites)  
**- 400 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande)  
**- 100 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)  
**- 120 g de vergeoise**   
**- 80 g de sucre**  
**- 1 citron non traité**  
**- 3 œufs (150 g)**   
**- 4 càc d'épices à pain d'épices**   
**- Feuilles de pain azyme**  
**- 300 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **au lait**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les écorces d'orange coupées en dés dans le mixeur et les hacher finement.  
Ajouter les  noix et les amandes et hacher finement mais pas au stade de la poudre.  
Verser le mélange dans un saladier.  
Ajouter les sucres, les épices et l'écorce du citron finement râpée. Mélanger.  
Incorporer les œufs.   
J'avais commencé par 2 œufs et un jaune, mais j'ai rajouté le blanc, pour pouvoir lier la pâte.   
Mélanger.  
Étaler les cercles de pain azyme sur la plaque et déposer sur chacun une boule de pâte.  
Écraser chaque boule pour en faire un palet.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les biscuits soient croustillants sur le tour mais encore un peu moelleux au centre.    
Déposer les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir.  
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.  
Tremper le dessus de chaque biscuit dans le chocolat et les déposer sur la grille.  
Les strier à la fourchette.  
Laisser durcir avant de ranger les Elisenlebkuchen au Chocolat dans une boîte hermétique dans laquelle ils devraient se conserver plusieurs semaines....