 **Biscuits italiens au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/biscuits-italiens-au-chocolat-p1040626.psd-r-copy.jpg) **Pour 29 gros biscuits**

**- 2 œufs**  
**- 140 g de sucre vanillé (maison pour moi)**  
**- 60 g de lait + un peu pour badigeonner**  
**- 100 g d'huile neutre (tournesol pour moi)**  
**- 420 g de farine**  
**- 8 g de levure chimique**  
**- 30 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao)  
**- 100 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)  
**- Sucre en grains**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet les œufs et le sucre.  
Ajouter le lait et l'huile et bien mélanger.  
Incorporer en les tamisant la farine, la levure et le cacao. La pâte est très épaisse.  
Ajouter les pépites de chocolat et les intégrer en mélangeant à la main pour obtenir une pâte brillante et un peu collante.  
Façonner des boules de gâteau (je l'ai fait avec la cuillère à glace) et les déposer sur la plaque.  
Les aplatir un peu puis les badigeonner au pinceau avec un peu de lait et les saupoudrer de sucre en grains.  
Enfourner pour 15 minutes en surveillant.  
Laisser refroidir sur une grille.