Petits écoliers

Ingredients
Pâte sucrée
135g de beurre mou
60g de sucre glace
70g de sucre
1 oeuf
250g de farine
Le chocolat
200g de chocolat au lait

Pâte sucrée

- Pour environ 20 biscuits -

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre et le sucre glace 20s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 10s/vitesse 3

Verser la farine 30s/vitesse 3.5

Fariner le plan de travail, taler sur environ 0.3mm puis emporte-picer

Enfourner pour 12 minutes

Le chocolat

Faire fondre le chocolat au lait en morceaux au bain marie et en remplir les empreintes

Mettre au frais et laisser prendre

Dmouler et coller sur les biscuits refroidis (ct dessin) l'aide de quelques gouttes de chocolatfondu

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr