



## Recette Biscuits chocogouter

### Pour la préparation

1) mettre dans un saladier l'oeuf + le sucre . Mélanger . Ajouter la margarine en petits morceaux . Mélanger .  
Ajouter le lait . Mélanger

2) Ajouter a la préparation de la farine petit à petit pour former une pâte comme une pâte à tarte molle .

3) couper en deux la pâte et l'étaler sur un plan bien fariné . ( épaisseur 3 à 5 mm) couper à l'emporte pièce les biscuits

### 4) étape déco

Astuces: pour des biscuits bien dorés , badigeonnez-les avec de l'oeuf battu avec du lait.

5) cuire dans un four préchauffé à 100° abaissé à 50° an enfournant . cuisson pendant env 10 min

### Pour le fourrage et la décoration

#### Fourrage chocolat

1) faire fondre le chocolat avec la crème. Puis ajouter une cuillère à soupe de margarine , 2 cuillère à soupe de sucre .

2) laisser refroidir doucement pendant la préparation de la pâte à gâteau

3) prendre les biscuits une fois cuit et refroidit complètement . Ramolir un peu le fourrage si nécessaire et déposer le chocolat au centre du biscuit avec une poche a douille . puis écraser le chocolat en posant le biscuit du dessus

#### Déco biscuits

1) marquer avec l'emporte pièce déco le centre de vos biscuits

2) faire des trous en suivant le cercle formé par les biscuits