



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