



Petits écoliers

Ingredients

Pâte sucrée

135g de beurre mou

60g de sucre glace

70g de sucre

1 oeuf

250g de farine

Nappage au chocolat

200g de chocolat

Pâte sucrée

- Pour environ 20 biscuits -

Préchauffer le four 170C

Fouetter ensemble les sucres et le beurre mou jusqu' obtention d'un mélange homogène

Ajouter l'oeuf en continuant de fouetter

Incorporer la farine sans trop travailler la pâte sinon les biscuits seront durs

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

Enfourner pour 12 minutes

Nappage au chocolat

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

Mettre au frais et laisser prendre

Demouler et coller sur les biscuits refroidis (cf dessin) l'aide de quelques gouttes de chocolat fondu