

# Des chocos maison



Les ingrédients :

Les biscuits :

- 360g de farine
- 200g de beurre pommade
- 120g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau

Le fourrage :

- 200g de chocolat patissier
- 200ml de lait
- 1 cuillère à café de Maïzena



Le fourrage :

Faire fondre le chocolat en petits morceaux avec le lait et la Maïzena  
Bien mélanger le tout au fouet.



Réserve au frais  
pour qu'il soit un  
peu consistant



Les biscuits :

Mélanger la farine, le sucre, le beurre et la cuillère à soupe d'eau. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle boule.



Mettre au frais 1  
heure pour  
pouvoir bien  
l'étaler



Étaler la pâte, environ 2/3mm d'épaisseur (entre 2 feuilles de papier cuisson c'est plus facile).



Faire un nombre paire de rond à l'emporte pièce et disposer sur une plaque avec papier cuisson.



Faire cuire 15min à 180°.

Une fois les biscuits refroidis; mettre un peu de chocolat puis recouvrir d'un autre biscuit.

