

pour une dizaine de biscuits

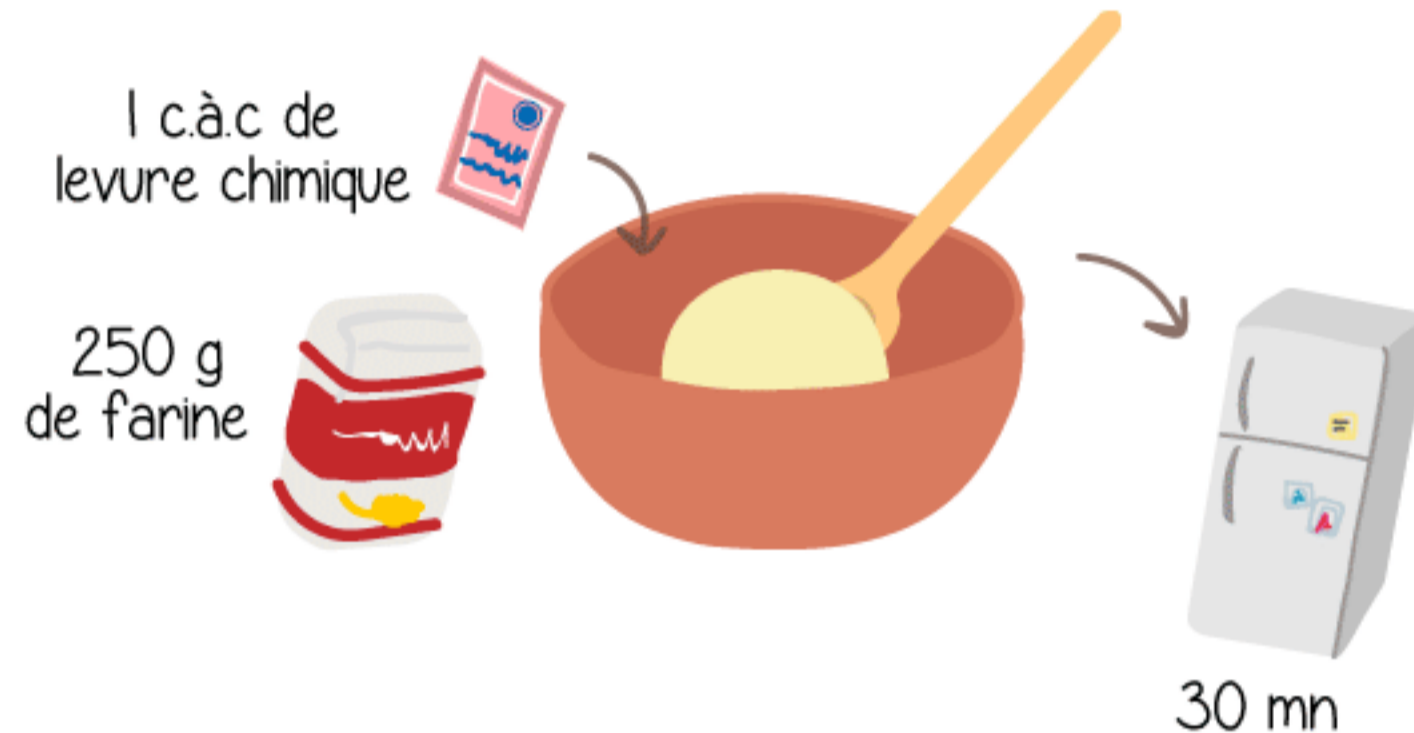
Petits écoliers® maison



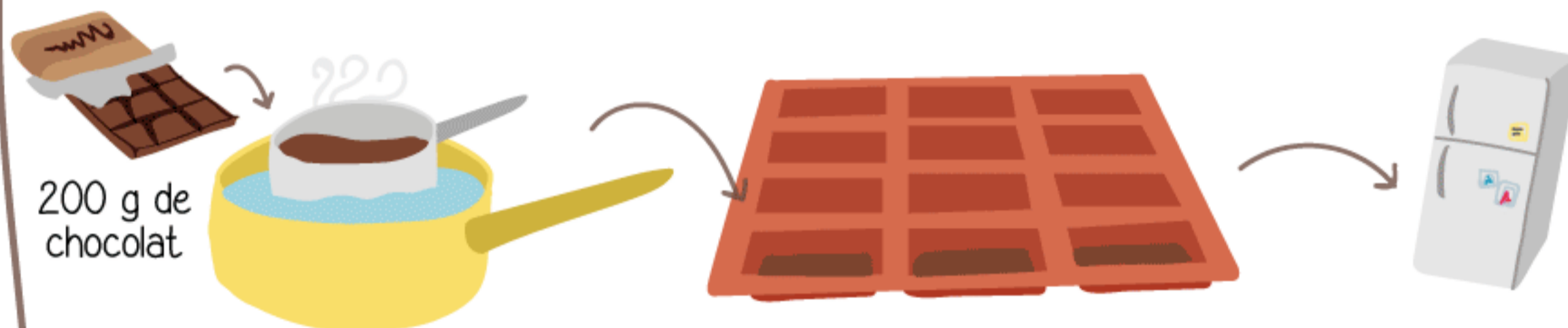
- 1 Dans une casserole, faites fondre le beurre, le sucre, l'eau et une pincée de sel.



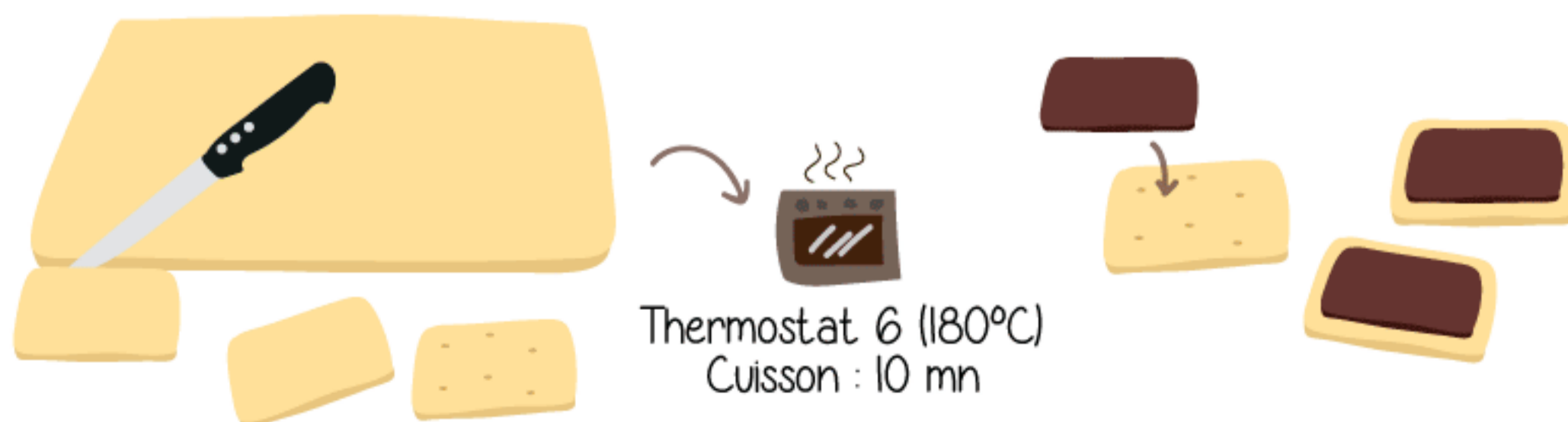
- 2 Versez le tout sur la farine et la levure et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une boule de pâte. Aplatissez-la en un disque, filmez et placez au frais pour 30 mn.



- 3 Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie et coulez-le dans des moules en silicone en forme de petites plaquettes puis placez au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse. Une fois figé, démoulez et replacez au frais.



- 4 Sortez la pâte et étalez-la sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur puis découpez les petits beurrés en rectangles à l'aide d'un couteau. Piquez-les à la fourchette et enfournez pour 10 mn. Lorsque les biscuits sont bien refroidis, collez les plaques de chocolats sur chaque petit beurre avec un peu de chocolat fondu. C'est prêt !



ASTUCE

Si vous n'avez pas de moule spécial pour les plaquettes, coulez le chocolat sur un tapis en silicone ou un papier sulfurisé puis découpez au couteau des rectangles.

