

Petits écoliers maison au chocolat

Pour environ 15 biscuits, selon le moule

Repos de la pâte : 1 heure · Cuisson : environ 15 minutes à 175 °C



INGRÉDIENTS

Les biscuits

250 g de farine

1 œuf

130 g de beurre mou

75 g de sucre glace

45 g de poudre d'amandes

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Les coques

200 g de chocolat au lait, ou un autre chocolat

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la pâte

Travaille le beurre mou avec le sucre glace et la vanille à la maryse. Ajoute l'œuf battu et mélange vivement au fouet. Incorpore la farine et la poudre d'amandes pour obtenir une pâte homogène.

Étape 2

Forme une boule, filme-la et laisse-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

Fais cuire les biscuits

Préchauffe le four à 175 °C. Farine légèrement tes mains et presse la pâte dans les empreintes du moule, en lissant le dessus. Enfourne environ 13 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisse-les refroidir complètement, puis démoule-les.

Prépare les coques en chocolat

Nettoie et sèche bien le moule. Fais fondre le chocolat au bain-marie, à feu doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit lisse. Verse-le dans les empreintes.

Assemble les petits écoliers

Pose un biscuit sur chaque empreinte et appuie légèrement. Laisse le chocolat durcir au réfrigérateur ou au congélateur, puis démoule délicatement. C'est prêt, régale-toi !