biscuits fourrés à la crème

Pour 20 petits biscuits ou 10 moyens

INGRÉDIENTS

- 65g de beurre
- 65g de farine
- 60g de sucre
- 1 cuil. à café de levure
- 2 cuil. à soupe de lait
- 2 cuil. à soupe de cacao en poudre

Pour la crème :

- 1 blanc d'œuf
- 220g de sucre glace
- 1 cuil. à café d'essence de menthe, vanille ou autre saveur

Suggestion :

Pour une recette plus intense, faire fondre 150g de chocolat noir et plonger la moitié des biscuits dedans. Laisser prendre sur une grille.

PRÉPARATION

1. Battre le beurre et le sucre en crème.

2. Mélanger la farine, le cacao et la levure dans un autre bol.

3. Ajouter le mélange de farine au beurre en alternant avec le lait. Bien pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

4. Rouler la pâte (entre 2 papiers transparents) en une épaisseur de 2-3 mm. Couper de petits cercles (ou autre forme) et enfourner 10 minutes dans un four préchauffer à 350F.

5. Pendant ce temps, monter le blanc en neige et y incorporer le sucre glace progressivement. Quand le mélange est bien pâteux, ajouter l'essence de votre choix.

6. Quand les biscuits sont bien refroidis, former des boules aplaties de crémage et presser entre 2 biscuits