

COOKIES-SANWISHES À LA GANACHE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	125g fondu
- FARINE	150g
- AMÉLIORANT POUR PAIN	30g
- SUCRE SEMOULE	150g
- OEUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe
- SEL	1 pincée
- CHOCOLAT FONDANT	100gg (Callets)
- CREME FRAICHE	5cl



Recette:

Pour un peu plus de 20 cookies-sandwiches.

- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Ajoutez-y le sucre en fouettant, puis la farine et l'améliorant, le lait, la pincée de sel et l'œuf. Fouettez énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sur une plaque du four, déposez un papier sulfurisé, et formez à l'aide de 2 cuillères à café, de petits pâtons (séparez-les bien car ils vont se laisser aller).
- Diminuez le four sur 160-170°C, enfournez 10 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Sortez-les alors du four, laissez refroidir un peu puis décollez-les délicatement du papier sulfurisé.
- Dans un caquelon, faites fondre le chocolat dans la crème fraîche. Versez la ganache dans un bol et laissez refroidir jusqu'à ce que la ganache soit tartinable.
- Nappez alors la moitié des cookies et collez-les deux à deux.

Remarque:

Attention: la cuisson des biscuits est rapide !!