

SABLÉS AU CHOCOLAT FONDANT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	125g
- SUCRE IMPALPABLE	60g
- ORANGE(S)	1 c à café d'écorce
- FARINE	100g
- AMÉLIORANT POUR PAIN	25g
- FECULE DE MAÏS	60g
- CHOCOLAT FONDANT	20g
- YAOURT	20g
- OEUF(S)	¼



Recette:

- Faites fondre légèrement le beurre dans un plat creux au micro-onde (500W).
- Ajoutez le sucre impalpable, l'écorce d'orange hachée et mélangez au fouet.
- Ajoutez ensuite la farine, l'améliorant pour pain et la fécule de maïs. Mélangez à la spatule doucement afin d'obtenir une pâte lisse. Placez-la dans un film plastique et mettez-la au frigo pendant 25 minutes.
- Préparez la farce en faisant fondre le chocolat doucement au micro-onde (500W). Ajoutez le yaourt et le ¼ d'œuf battu. Mélangez à la spatule et au fouet.
- Sortez la pâte, aplatissez-la entre 2 feuilles de papier sulfurisé, formez les petites fleurs à l'aide d'un emporte-pièce. (Remplacez au frigo si ces formes ne se décollent pas facilement).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez ces formes sur un papier sulfurisé (sur la grille de cuisson), ajoutez ¼ ou ½ c à café de farce chocolatée et ensuite surmontez par une autre formes de pâtes. Appuyez légèrement sur les bords.
- Répétez cette opération pour l'ensemble de la pâte.
- Enfournes 10 minutes.
- Sortez et saupoudrez de sucre impalpable et de cacao sur les biscuits chauds.