

## *Biscuits Bonbons au Coeur de Chocolat Blanc*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- CHOCOLAT BLANC	150g (12 carrés)
- CHOCOLAT FONDANT	340g
- BEURRE	50g
- LAIT CONCENTRÉ	300 ml (Sucré)
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- FARINE	180g
- PISTACHES	60g finement hachées
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe

### Recette:

- Coupez chaque carré de chocolat blanc en 4 afin d'obtenir 48 morceaux.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand bol, chauffez le chocolat noir et le beurre au micro-onde pendant 2 minutes en remuant toutes les 30 secondes.
- Incorporez-y le lait et la vanille. Ajoutez la farine, les pistaches hachées et le sucre impalpable. Mélangez bien.
- Enrobez complètement chaque morceaux de chocolat blanc avec un c à soupe rase de pâte.
- Déposez sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez 6-8 minutes dans le four chaud jusqu'à ce que les biscuits soient tendres et brillants.
- Laissez reposer 5 minutes sur la plaque avant de les mettre sur une grille.

### Variante:

Ces biscuits peuvent se servir chaud : pour cela, passez-les 10 à 15 secondes au micro-onde.

### Remarque:

Pour 48 biscuits environ.

Les pistaches peuvent être remplacées par d'autres fruits secs selon vos désirs.

