

## *Les biscuits sablés fourrés au chocolat*



J'adore les biscuits sablés, et j'adore le chocolat (une vraie gamine!) Je n'ai rien inventé mais je voulais mixer les deux pour encore plus de plaisir (et plus de calories lol). Il commence à faire de plus en plus chaud ici donc je tiens à vous dire que j'ai un peu galéré avec la pâte sablée (qui devenait trop molle et collante à mon goût). Je m'en suis tout de même assez bien sortie et au moment de déguster, J'AI ADORE!

### *Ingrédients*

200g de beurre mou

300g de farine

100g de sucre glace

1 œuf entier (+1 jaune)

En option : 20/30 g de poudre d'amande

3 tablettes (de 100g) chocolat au lait (ou noir ou blanc, c'est au choix)

### **Préparation**

Préparez votre pâte à biscuit : Mélangez tous les ingrédients sauf le chocolat et jaune d'œuf.

Une fois votre pâte homogène, faites une boule que vous placerez au réfrigérateur pendant une heure.

Étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et à l'aide d'un emporte pièce, faites des cercles.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez vos cercles de pâte, placez-y deux carrés de chocolat et recouvrez d'un deuxième cercle de pâte.

Faites de même jusqu'à épuisement de la pâte (ou de votre chocolat)

Une fois vos biscuits finis, badigeonnez-les d'un jaune d'œuf.

Préchauffez votre four et enfournez vos biscuits pendant 15 minutes à 180°

Vos biscuits doivent être dorés, s'ils ne le sont pas, prolongez un peu la cuisson

Laissez refroidir avant de goûter (C'est dur mais c'est moins dangereux!)



**Karelle Vignon**  
**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>