

Créos

Préparation : 30 min

Cuisson : 12 min

Repos : 2 heures

Quantité : 20

Ingédients

Pour les biscuits :

- 100 g de farine
- 30 g de sucre
- 50 g de margarine (végétale!)
- 30 g de cacao en poudre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le fourrage :

- 60 g de sucre glace
- 25 g d'huile de coco
- 8 g de vanille liquide

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure et le sel.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Emballer dans du papier sulfurisé et laisser reposer au frais pendant 30 min.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Former les biscuits à l'emporte pièce.

Faire cuire pendant 12 min.

Laisser refroidir les biscuits.

Mélanger le sucre glace avec l'huile de coco et la vanille liquide.

Disposer le fourrage entre deux biscuits.

Laisser reposer au frais pendant 2 heures.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 24 novembre 2018

mimmydou.fr