

Petits écoliers de Pâques

Pour une vingtaine de biscuits

Préparation : 10 min - Repos : 1h - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

**Pour les biscuits :*

- 50ml de jus d'orange
- 100g de beurre
- 80g de sucre roux
- 200g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel
- lait

**Pour les chocolats :*

- 200g de chocolat au lait



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, une spatule, un fouet, un rouleau à pâtisserie, une toile siliconée ou du papier sulfurisé, un pinceau de cuisine et un kit cookie choc.

Réalisation :

**Pour les biscuits :*

- Faire chauffer à feu tout doux le jus d'orange, le beurre coupé en petits morceaux et le sucre.
- Une fois le beurre fondu, arrêter le feu et laisser tiédir pendant une dizaine de minutes.
- Ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- Filmer et mettre au frais pendant une heure.
- Préchauffer le four à 165°C.
- Fariner légèrement le plan de travail et étaler finement la pâte.
- Tremper l'emporte-pièce dans la farine et découper les biscuits.
- Si la pâte ne tombe pas, passer la pointe d'un couteau pour décoller la pâte.
- Déposer les biscuits sur une toile siliconée.
- Les badigeonner légèrement de lait au pinceau.
- Enfourner pendant 15 minutes.
- Ils doivent être joliment dorés.

**Pour les chocolats :*

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Garnir chaque empreinte du moule d'1,5cc de chocolat.
- Egaliser en tapotant le moule.
- Réserver 5 min au congélateur puis démouler et recommencer 3 fois.
- Une fois les biscuits refroidis et les chocolats démoulés, coller chaque biscuit avec un chocolat, à l'aide d'une pointe de chocolat fondu restant.

Ne patientez pas, dégustez ! Bon appétit !!