

Tourbillons de bouchées sablées chocolatées

Pour 48 tourbillons

Préparation : 15 min - Cuisson : 22 min – Réfrigération : 30 min

Ingrédients :

- 30g de sucre
- 180g de farine
- 180g de beurre mou
- 24 carrés de chocolat



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, une grille, une plaque aluminium perforée et un moule de 48 tourbillons.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180° et placer les empreintes tourbillons sur la plaque perforée.
- Verser la farine, le sucre et le beurre dans le saladier.
- Mélanger la préparation à la main ou à la spatule. Cela doit faire une pâte sablée friable.
- Foncer les empreintes tourbillons jusqu'en haut en prenant la pâte du bout des doigts et en appuyant légèrement pour aplatir la pâte dessus.
- Enfourner 20 min.
- Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.
- Réserver les tourbillons sur une grille.
- Secouer le moule pour enlever un maximum de miettes de biscuits.
- Couper les carrés de chocolat en 2 et déposer ½ carré dans chaque empreinte.
- Enfourner de nouveau durant 1 à 2 min pour faire fondre le chocolat.
- Avec une petite cuillère, étaler le chocolat et enfoncer un tourbillon de biscuit dans chaque empreinte.
- Réserver au frigo minimum 30 min ou 15 min au congélateur.

Bon appétit !