

BISCUIT PEPITO

- Temps de préparation : 1h30
- Temps de cuisson : 18 minutes

INGREDIENTS

- 140g de beurre mou
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 240g de farine
- 150g de chocolat pâtissier
- de l'extrait de vanille
- 1 pincée de fleur de sel

ETAPE 1 :

Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec une cuillère pour lui donner la consistance d'une pommade puis incorporez le sucre glace.

Ajoutez l'œuf entier, la pincée de fleur de sel puis la poudre d'amande. Mélangez bien.

Enfin, incorporez la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène puis formez une boule avec la pâte.

Emballez la boule de pâte dans du film alimentaire puis réservez-la au réfrigérateur pendant 30mn minimum.

ETAPE 2 :

Quand la pâte est bien froide, farinez votre plan de travail puis étalez-la pour obtenir une épaisseur d'environ 5mm.

Avec un verre ou un emporte-pièce, découpez des cercles de pâte et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfournez à 190°C pendant 18 minutes. Il faut que vos biscuits soient joliment dorés. Quand ils sont cuits, laissez les biscuits refroidir et profitez-en pour faire fondre le chocolat au bain-marie.

ETAPE 3 :

Quand le chocolat est fondu, prenez délicatement un biscuit et plongez-le, face du dessus, dans le chocolat fondu. Prenez le temps de bien laisser le surplus de chocolat s'égoutter et posez le biscuit sur le côté avant de renouveler l'opération pour chaque biscuit.

Avant que le chocolat ne soit trop figé, utilisez une fourchette pour marquer le chocolat dans un sens puis dans l'autre.



**Et voilà ! Vous venez de réaliser vos premiers
Pépito® maison !**