

Biscuits feuilletés au chocolat



Ingrédients	Ustensiles
4 pâtes feuilletées	Une plaque de cuisson
1 petit pot de pâte à tartiner au chocolat	Du papier sulfurisé
1 jaune d'œuf	Des emporte-pièces
1 peu de lait	Deux bols
	Un petit fouet
	Un pinceau de pâtisserie

- ➊ Déroulez une pâte feuilletée.
- ➋ Etalez de la pâte à tartiner au chocolat sur toute la surface de la pâte.
- ➌ Déroulez la deuxième pâte feuilletée et mettez la par-dessus la première pâte feuilletée.
- ➍ A l'aide d'emporte-pièces, découpez des biscuits et les disposer sur une plaque de cuisson.
- ➎ Dans un petit bol, mélangez le jaune d'œuf avec un peu de lait.
- ➏ Badigeonnez les biscuits avec le mélange à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
- ➐ Enfourez les biscuits 12 minutes à 180°.