

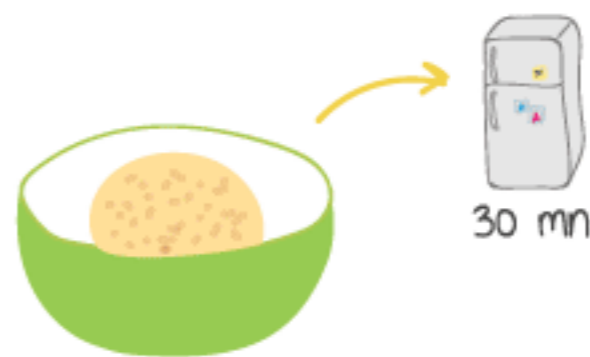
Pour 8 personnes

# Biscuit choco

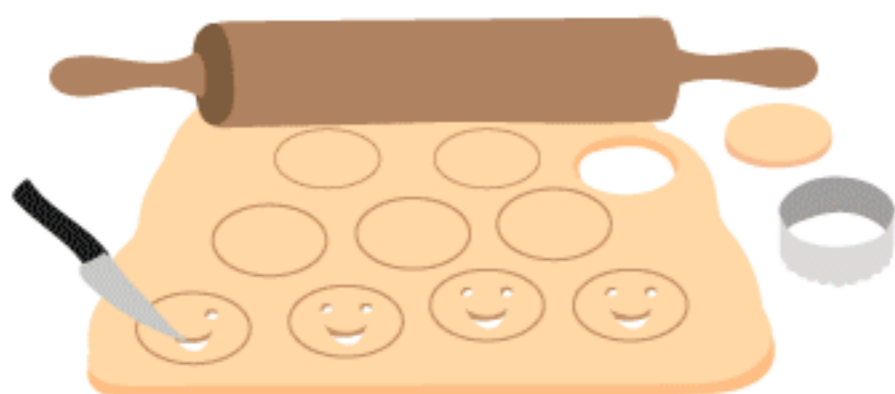
- 1 Mélangez le sucre et le beurre. Petit à petit, ajoutez la farine et terminez par l'eau.



- 2 Puis, laissez reposer la pâte obtenue 30 mn au frigo.



- 3 Étalez-la au rouleau et formez des ronds avec un emporte-pièce dentelé. Dessinez des visages sur la moitié d'entre eux (en utilisant une paille pour les yeux). Enfournez 15 mn.



- 4 Faites chauffer la crème liquide et versez-la sur le chocolat pour obtenir une ganache. Bien mélanger puis laissez refroidir.



- 5 Étalez la ganache sur la moitié des biscuits (qui n'ont pas de visages) et refermez avec les autres.

