

Petits-beurre au chocolat au lait et pralin



Pour le quatre-heures rien de tel que de délicieux petits-beurre maison au chocolat au lait et au pralin qui régaleront les petits mais aussi les grands ! Des biscuits suuuper gourmands et surtout suuuper croustillants ! Simple, rapide, ces petits-beurre ont tout bon ! Ces vraiment très sympa de réaliser des petits écoliers soi-même et de plus ça peut être très sympa de le faire avec les enfants ! Bon goûter !

Pour environ 20 petits-beurre

Ingrédients:

Pour les petits-beurre:

200g de farine

80g de beurre

80g de sucre

1/2c. à café de levure chimique

5cl de lait

Pour les tablettes de chocolat au lait et pralin:

250g de chocolat au lait

40g de pralin

Préparation:

Préparez les petits-beurre:

Faites fondre le beurre avec le sucre et le lait. Mélangez puis laissez refroidir en remuant de temps en temps pour éviter que le beurre ne fige.

Tamisez ensemble la farine avec la levure chimique. Creusez un puits et versez le mélange de beurre et de lait. Remuez et arrêtez dès que le mélange est homogène. Formez une belle boule lisse, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au moins 3H au frais.

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à petits-beurre sur 3mm environ d'épaisseur. Découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

Enfournez pour environ 12min. Les biscuits doivent être bien dorés sur les bords. Laissez refroidir complètement sur une grille.

Préparez les tablettes de chocolat au lait et pralin:

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier. Faites le fondre au bain-marie de préférence.

Hors du feu, ajoutez le pralin et mélangez bien.

Déposez le moule en silicone sur une plaque. Remplissez les empreintes à l'aide d'une petite cuillère. Étalez le chocolat avec le dos de la cuillère ou avec une petite spatule. Tapez la plaque sur une table de façon à uniformiser la couche de chocolat.

Lissez durcir au réfrigérateur environ 30 à 40min ou au congélateur 15 à 20min. Démoulez et réservez au frais le temps de faire toutes les tablettes de chocolat. Gardez un peu de chocolat pour coller les tablettes avec les petits-beurre.

Déposez un peu de chocolat fondu restant sur les petits-beurre refroidis et collez une tablette de chocolat au pralin. Laissez prendre au frais.

C'est prêt à être déguster !