



Ajouter le sucre et l'œuf. Mélanger à nouveau.	
Hacher grossièrement les biscuits petits beurre.	Mettre la pâte sur du film alimentaire et l'étaler en longueur.
Faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger.	Ajouter les biscuits au mélange chocolat.
Sortir le chocisson du réfrigérateur et le saupoudrer de sucre glace. Bien l'étaler.	Former un saucisson et mettre au frais pour 2 heures pour le raffermir.

Ajouter le sucre et l'œuf. Mélanger à nouveau.	
Hacher grossièrement les biscuits petits beurre.	Mettre la pâte sur du film alimentaire et l'étaler en longueur.
Faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger.	Ajouter les biscuits au mélange chocolat.
Sortir le chocisson du réfrigérateur et le saupoudrer de sucre glace. Bien l'étaler.	Former un saucisson et mettre au frais pour 2 heures pour le raffermir.

Ajouter le sucre et l'œuf. Mélanger à nouveau.	
Hacher grossièrement les biscuits petits beurre.	Mettre la pâte sur du film alimentaire et l'étaler en longueur.
Faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger.	Ajouter les biscuits au mélange chocolat.
Sortir le chocisson du réfrigérateur et le saupoudrer de sucre glace. Bien l'étaler.	Former un saucisson et mettre au frais pour 2 heures pour le raffermir.