

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 15-30 bouchées

Bouchées de pâte à biscuits



Ingrédients :

- 3/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse de cassonade
- 1 tasse de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 3 tasses de farine
- 1 c. thé de poudre à pâte (*seulement si vous pensez en avoir trop et faire cuire le reste de la pâte à biscuits*)
- 2 tasses de pépites de chocolat
- Pastilles de chocolat de la couleur voulue pour la décoration (2-3 sacs seront nécessaires selon la quantité d'oeufs fabriqués)

Marche à suivre :

1. Mélanger le beurre, le sucre, la cassonade et les oeufs.
2. Ajouter la farine et la poudre à pâte et bien mélanger.
3. Incorporer les pépites de chocolat.
4. Façonner la pâte en forme d'oeuf et réfrigérer pendant quelques minutes afin que le mélange ne fonde pas au contact du chocolat fondu.
5. Entre temps, faire fondre le chocolat au four micro-onde. Brasser toutes les 30 secondes pour ne pas que le chocolat brûle.
6. Recouvrir les oeufs en pâte à biscuits de chocolat fondu.
7. Décorer à l'aide de poche de pâtisserie remplie de chocolat fondu de couleurs variées.
8. Laisser au frigo pour que le tout fige.