



Pâte De Chat

Kedi Patisi



250 gr. de beurre
1,5 tasse à thé de sucre en poudre
1 paquet de chocolat noir (80 gr.)
1 paquet de vanille
Une demi-cuillère à café de sel
1 œuf
De la Farine tant que possible
Pour la Surface :
Un demi-paquet de chocolat noir
1,5 cuillères à soupe de noix de coco
Pour l'intérieur ;
1 tasse de thé confiture sombre

- # Cassez le chocolat puis mettez dans un pot. Mettez le pot contenant l'eau bouillant, dans un autre pot.
- # Mettez dans un bol creux, du beurre, de la vanille, sucre en poudre, un œuf et du sel. Puis rajoutez du chocolat noir fondu. Mélangez avec une fourchette jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Rajoutez de la farine et pétrissez jusqu'à que la pâte soit au point de mettre dans une pompe à crème. (Pas trop mou)
- # Remplissez la pâte dans la pompe avec le bout d'étoile. Pendant ce temps, chauffez le four.
- # Mettez du papier huilé, serrez de la pâte dessus, d'une épaisseur de 3 cm. Laissez cuire au four chaud pendant 5-10 minutes.
- # Quand les cookies refroidissent, mettez de la confiture sur la partie plate, puis collez sur un autre.
- # Trempez le bout des cookies au chocolat, puis dans la noix de coco.
- # Servez les cookies quand ils ont séchés.

N-B: Vous pouvez préparer ces cookies sans rajoutez du chocolat.