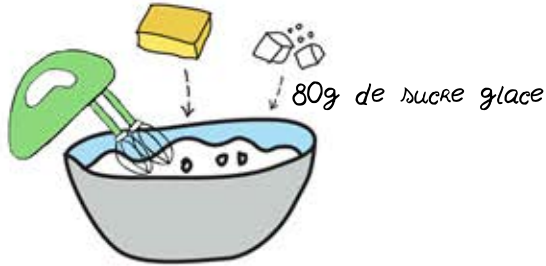




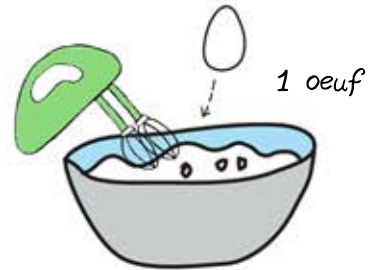
SABLÉS COEUR CHOCOLAT FAÇON KANGO

Pour une douzaine de gâteaux

125g de beurre coupé



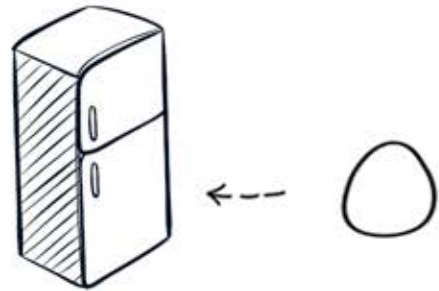
1 - Au fouet, crèmez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une matière lisse



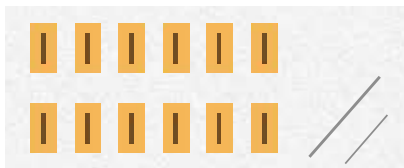
2 - Incorporez l'œuf puis mélangez énergiquement



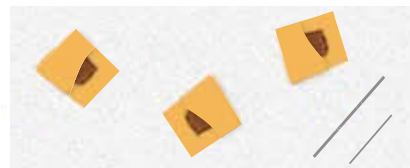
3 - Ajoutez le reste des ingrédients puis mélangez de nouveau



4 - Formez une boule que vous filmez et réservez au réfrigérateur environ 1h



5 - Étalez votre pâte sur du papier cuisson puis découpez des rectangles d'environ 7 cm sur 14 cm



6 - Placez un carré de chocolat à 3 cm d'une des extrémités puis rabattez la seconde

7 - Appuyez légèrement à la jonction de vos extrémités pour les lier

8 - Enfournez pour 8 à 10 minutes à 180°

