

## Gateau spiners à la fraise



Sablé chocolat fraise

**Nombre de personnes:**

8

**Difficulté:**

Intermédiaire

**Temps de préparation:**

1H30

**Temps de cuisson:**

15 min

**Ingrédients :**

- 250 g de beurre mou
- 5 grandes cuillères de lait en poudre
- 5 grandes cuillères de sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- Farine en quantité suffisante
- Chocolat blanc
- Arôme fraise

## Recette

Dans un grand saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre glace, le sucre vanillé, le lait en poudre et la levure. Ajouter la farine petit à petit jusqu'à avoir une pâte homogène.

Faire des petites boules et les tasser dans les moules en silicone.

Faire cuire à 180 °C pendant environ 15 minutes. Bien laisser refroidir avant de les démouler.

Faire fondre le chocolat blanc et y ajouter l'arôme fraise et mettre dans les moules en silicone. Ajouter le biscuit en appuyant de façon à bien le coller au chocolat.

Mettre au frais pour faire durcir le chocolat avant de démouler.

Bonne dégustation.

---