

Sablé ruche et son abeille



Sable en forme de ruche au chocolat blanc et son abeille chocolat noir.

Nombre de personnes:

8

Difficulté:

Intermédiaire

Temps de préparation:

1H

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 et noir
- Caramel

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 mettre dans les moules et y ajouter le biscuit en appuyant de façon à bien le coller au chocolat. Faire fondre le chocolat noir et avec un poche et un douille fine, faire les abeilles à l'aide de moule en silicone

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

Remplir les alvéoles avec du caramel et poser les abeilles en chocolat dessus (comme sur la photo).

Bonne dégustation.
