

# GATEAUX PRINCE MAISON

## INGRÉDIENTS

Pâte sucrée 1

Chocolat 200g

## ETAPES

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur 0.5 cm d'épaisseur.

Découper des disques à l'aide d'un emporte pièce rond (ou un verre).

Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Les piquer artistiquement à l'aide d'une fourchette.

Mettre au four pour 12min environ en surveillant (ils doivent être dorés) puis laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Sur l'envers d'un biscuit, étaler une cuillère de chocolat au centre (pas trop près du bord).

Poser délicatement un 2ème biscuit par-dessus sans déborder !