

OREO FAIT MAISON

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Température : 180°C

Temps total : 35 min

Parts : 10 grand oreo

Ingrédients :

100g de farine

90g de sucre

90g de beurre liquide

80g de cacao 100%

Pour la crème

120g de beurre ramolli

120g de sucre glace

1 sachet de sucre vanille

Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Mettre dans un bol la farine le cacao, le sucre et la vanille, mélanger. Ajouter le beurre (liquide c'est mieux), avec une spatule mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ensuite, entre deux papiers sulfurisés, étaler au rouleau environ 3 à 4 mm d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce ou un verre, découper des ronds. Mettre sur une plaque sulfurisée avant d'enfourner pendant 12 à 15 min en fonction du four.

Pendant ce temps, préparer la crème au beurre. Fouettez ensemble le beurre, le sucre glace et la vanille pendant 2 minutes. Vous aurez une crème légère et aérienne. Mettre la crème dans une poche à douille ou dans un sachet de congélation. Prendre un biscuit et napper de crème, refermer avec un deuxième biscuit et votre oreo est prêt.

