



## Recette oreo maison

*Pour une douzaine d'unités,*

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none"><li>• 185g de beurre mou</li><li>• 200g de sucre</li><li>• 1 oeuf</li><li>• 1cc arôme de vanille</li><li>• 340g de farine</li><li>• 60g de cacao non sucré</li><li>• 1cc de levure chimique</li></ul> RECETTE CRÈME ORÉO : <ul style="list-style-type: none"><li>• 150g de beurre mou</li><li>• 300g de sucre glace</li><li>• 2cs de lait</li><li>• 1cc d'arôme de vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Une balance</li><li>• Un grand saladier</li><li>• Une feuille de papier cuisson</li><li>• Une plaque four</li><li>• Un rouleau</li><li>• Un bol</li><li>• Des emporte-pièces ronds</li></ul>

**Étape 1 :** Dans le bol, mélanger le sucre et le beurre.

**Étape 2 :** Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger.

**Étape 3 :** Terminer par ajouter la farine, la levure et la cacao avant de mélanger le tout plusieurs minutes. Filmer la pâte et la mettre au frais pour 30 min

**Étape 4 :** Pendant que la pâte repose, préparer la crème : fouetter le beurre et le sucre glace pendant 5 min. Y ajouter ensuite le lait et l'arôme de vanille. Laisser au frais.

**Étape 5 :** Passées les 30 min de repos, étaler la pâte sur un plan de travail (épaisseur d'environ ½ cm) et y découper des cercles. Les mettre sur une plaque de four couverte de papier cuisson et enfourner le tout 10 min à 170 degrés.

**Étape 6 :** Une fois sortis du four, les laisser refroidir puis en ganacher un sur deux et refermer avec un autre.

**Bon appétit !**