



Oréos maison

Ingredients

Biscuits

60g de beurre mou
180g de sucre
1 oeuf
100g de cacao non sucré
1 cuillère à café d'arôme vanille
80g de farine
1 pincée de sel

Crème vanille

35g de beurre mou
200g de sucre glace
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à café d'arôme vanille

Biscuits

- Pour 12 oréos -

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer l'oeuf et l'arôme vanille

Ajouter le cacao, la farine, le sel et mélanger (ne pas trop travailler la pâte sous peine d'avoir des biscuits durs)

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte et emporte piécer 24 biscuits

Enfourner 11 minutes

Laisser refroidir

Crème vanille

Fouetter ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène

Mettre en poche

Garnir 12 biscuits généreusement et recouvrir du reste des biscuits