

Oréo maison

Ingrédients

- 75 gr de cacao non sucré
- 75 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- 37 gr d'eau
- 150 gr mascarpone
- 40 gr de crème
- 20 gr de beurre
- Sucre vanillé



**Vers un réseau
d'achat en commun**

Préparation

1. Faire fondre à feu doux l'eau et le beurre et réserver.
2. Dans un cul de poule, mélanger le cacao, la farine et le sucre. Y incorporer dans un premier temps le mélange liquide à la spatule, puis terminer à la main.
3. Filmer au contact et réserver 30 min au réfrigérateur.
4. Mélanger le mascarpone à la crème et à la vanille. Puis réserver au réfrigérateur.
5. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm puis découper les formes (avec des emportes pièces par exemple)
6. Enfourner 10 min à 180°C.
7. Laisser refroidir sur une grille avant de les garnir de ganache.

