

## RECETTE D'ESCARGOTS AUX CHOCOLATS

---

Ingrédients :

*Pour la pâte brisée*

200gr de farine

100gr de beurre

1 petit verre d'eau

Pâte à tartiner ou du chocolat fondu

Préparer la pâte brisée

Mélanger les ingrédients avec les mains et former une boule

Étaler la boule de pâte sur une plaque

Étaler la pâte à tartiner ou le chocolat fondu dessus

Enrouler la pâte et découper des petites rondelles

Les poser à plat, pas trop collées les uns des autres

Enfourner à 180° pendant 10 min

