**Fourrés au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Fourr%C3%A9s-au-chocolat-IMG_5643_33824.jpg) **Pour 18 fourrés au chocolat**

**- 250 g de farine**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 125 g de beurre**   
**- 1 càc d'arôme orange**  
**- 1 œuf**  
**-** [**Pâte à tartiner Mazet**](http://www.mazetconfiseur.com/acheter-pate-a-tartiner-noir-amande-lait-noisette-pate-artisanale-aat-PTN150.html)

La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Emporte-pièces pour la découpe  
Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)

Mélanger dans le bol du robot la farine et le sucre.  
Couper le beurre mou en petites parcelles et le déposer sur le mélange.  
Pétrir jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.  
Ajouter l'œuf et l'arôme orange et pétrir rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.  
Normalement maintenant il faut couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant 2 heures. Moi je l'ai utilisée tout de suite.  
Abaisser la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné ou comme moi entre une feuille de papier cuisson et une feuille de papier film.  
Découper des disques à l'emporte-pièce.  
Évider un biscuit sur deux à l'aide d'un petit emporte-pièce.  
Déposer tous les biscuits sur la plaque du four.  
Enfourner pour 15 minutes environ en surveillant.  
J'ai fait cuire aussi en mini-biscuits les parties évidées et je les ai retirées au bout de 10 minutes.  
Laisser refroidir.  
Napper le biscuit entier de pâte à tartiner et recouvrir avec le biscuit ajouré.