

Petits pains au chocolat facile

4 Pers.

- 10 min
- 40 min

à multiplier par 3

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 1 tablette de chocolat
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe d'eau
-

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Déroulez la pâte feuilletée. Découpez-y des rectangles réguliers.

ÉTAPE 2 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 3 Cassez la tablette de chocolat en autant de barres que de rectangles de pâte feuilletée. Disposez une barre de chocolat sur le bord d'un rectangle. Roulez la pâte feuilletée sur elle-même pour y enfermer le chocolat.

ÉTAPE 4 Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé ou beurrez-la. Répartissez-y les petits pains au chocolat.

ÉTAPE 5 Battez le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y la cuillère à soupe d'eau et battez à nouveau. Dorez au pinceau les pains au chocolat avec le jaune d'œuf.

ÉTAPE 6 Enfourez pendant 40 minutes, jusqu'à ce que les petits pains au chocolat facile soient bien dorés et gonflés.

ÉTAPE 7 Laissez refroidir les petits pains au chocolat facile quelques minutes sur une grille avant de déguster.