

Pop-Tarts au chocolat maison

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de farine blanche
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre sans sel ou de graisse végétale froid coupé en cube
- 1 gros oeuf + 1 autre oeuf bien battu
- 2 c. à soupe de lait
- 8 c. à soupe de Nutella *
- 1 c. à soupe de fromage à la crème au chocolat (vous pourriez utiliser du nature et ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire pour faire plus vivant!)
- 3/4 tasse de sucre en poudre
- Le jus d'un demi-citron

Préparation

1. Mélanger ensemble la farine, le sucre et le sel.
2. Mettre dans le batteur sur socle et ajouter le beurre jusqu'à ce que ça fasse une mixture granuleuse.
3. Dans un autre bol, battre un des oeufs et le lait.
4. Ajouter le mélange à la pâte et battre jusqu'à vous ayez une belle boule de pâte.
5. Abaisser la pâte avec un rouleau (comme de la pâte à tarte avec la farine sur le comptoir et toute la patente). N'hésitez pas à l'abaisser le plus possible pour qu'elle soit bien mince. Trop épais, ça

ne sera pas très bon. L'objectif est de faire un carré de 9 X 12 pouces environ.

6. Couper la pâte en rectangle d'environ 3 X 4 pouces.
7. Badigeonner la moitié des rectangle d'oeuf battu. Ça deviendra votre colle pour bien assembler les deux parties du Pop-Tarts.
8. Mettre au centre de la moitié des rectangle une c. à soupe de Nutella.
9. Recouvrir d'un autre rectangle de pâte et bien sceller les côtés. Vous pouvez utiliser une fourchette pour bien effectuer cette opération. Badigeonner le dessus du Pop-Tarts avec l'oeuf battu.
10. Faire cuire sur une plaque à biscuits recouvert de papier parchemin à 350F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser refroidir avant de glacer.
11. Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance homogène. Glacer les Pop-Tarts.