

Tous  
les desserts  
aiment

OREO



SCANNEZ-MOI



Tous les desserts aiment

**OREO**

Écraser ou entiers, sur le dessus ou à l'intérieur, rien ne rend le dessert plus amusant que les Oreo. Et ce livre est un véritable plaisir savoureux.

Chaque recette de cette collection est une invitation pour vous et votre famille à vous mettre aux fourneaux, et à vous faire plaisir.

Pour plus de recettes, vous pouvez visiter notre site: [www.oreokitchen.ma](http://www.oreokitchen.ma)

Enjoy!



Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Flan **OREO**

**Temps de préparation:** 30min  
**Durée total:** 1h30 (incl. réfrigération)  
**Portion:** 6-8 personnes (pour un cercle de 16cmx4cm de hauteur)

## INGREDIENTS

18 Biscuits Oreo	2 Jaunes d'œufs
50g Beurre	1 Œuf entier
460g Lait	50g Sucre
150g Crème	45g Maïzena

## BISCUIT RECONSTITUÉ

- Faire fondre légèrement le beurre et le mélanger avec le biscuit concassé (12 biscuits).
- Verser le mélange dans votre cercle/moule et tassez.
- Mettre au congélateur le temps de préparer l'appareil à flan.

## APPAREIL À FLAN

- Faire chauffer la crème avec le lait. (A)
- Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs avec le sucre pendant une minute, puis rajouter la Maïzena, en mélangeant le tout. (B)
- Verser le mélange (A) chaud sur le mélange (B) et fouetter quelques secondes.
- Reverser dans une casserole et cuire sur feu moyen pendant quelques minutes et continuant de fouetter.
- S'arrêter une minute après la 1ère ébullition.
- Débarrasser le mélange cuit dans un saladier et rajouter les biscuits Oreo concassés (6 biscuits).

## MONTAGE ET CUISSON

- Sortir le moule du congélateur puis verser l'appareil à flan sur le biscuit, et cuire pendant 40 minutes à 180° C.
- Laisser refroidir à température ambiante pendant 1h et mettre au frais pendant quelques heures avant dégustation.

## ASTUCE DE DÉGUSTATION

- Décorer votre flan de biscuits Oreo et laisser à température ambiante quelques minutes avant de servir.

Bon appétit !

# Recette Choux



**Temp de préparation:** 30min  
**Durée total:** 2h  
**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

### Pâte à choux :

½ cac Sel  
55g Eau  
55g Lait  
50g Beurre  
½ cac Sucre  
60g Farine  
2 Grands Œufs entiers

### Crème mascarpone Oreo :

200g Crème liquide  
50g Mascarpone  
8 Biscuits Oreo

## LA PÂTE À CHOUX

- Sur feu doux, faire fondre le beurre dans le mélange lait et eau. Faire bouillir le mélange après que le beurre soit complètement fondu.
- Rajouter la farine hors du feu et mélanger puis remettre sur feu moyen pendant 2 minutes. Mettre ensuite de côté dans un bol et fouetter pour faire refroidir.
- Mélanger les œufs et les rajouter en 3 parties sur le mélange refroidi.
- Pocher le mélange une fois lisse et faire cuire au four pendant 40 minutes à 180°. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson pour ne pas qu'ils retombent. Les choux doivent sortir secs du four.

## LA CHANTILLY OREO MASCARPONE

- Détendre votre mascarpone avec une cuillère.
- Monter à faible vitesse votre crème froide avec le mascarpone détendu.
- Une fois la crème montée, rajouter délicatement les biscuits Oreo concassés.
- Monter vos choux en les fourrant généreusement avec la crème Oreo.

## Astuce de cuisson :

- Souffler vos choux de sucre glace avant cuisson.
- Une fois cuits, laissez-les dans le four éteint et entre-ouvert quelques minutes avant de les sortir.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment





Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Mousse **OREO**

**Temps de préparation:** 30min  
**Durée total:** 45min (inL. refrigeration)  
**Portion:** 6-8 personnes

## INGREDIENTS

35g Lait	20g Sucre
85g Crème	6 Biscuits Oreo
130g Chocolat	
3 Blanc d'œufs	

## ÉTAPE 1

- Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- Chauffer la crème et le lait et verser sur le chocolat fondu.
- Mélanger à l'aide d'une spatule et laisser refroidir de côté.

## ÉTAPE 2

- Faire monter les blancs d'œufs en neige et rajouter la quantité de sucre en deux parties.  
Ne pas trop serrer la meringue.

## ÉTAPE 3

- Mélanger délicatement les deux mélanges en essayant de ne pas faire retomber les blancs d'œufs.

## ÉTAPE 4

- Alternier dans votre bol de dégustation mousse et biscuits Oreo.

## ASTUCE DE DÉGUSTATION

- Rajouter des biscuits Oreo et un peu de fleur de sel avant dégustation.

Bon appétit !

# Recette OREO Balls

**Temps de préparation:** 15min  
**Durée total:** 30min (inL. refrigeration)  
**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

24 Biscuits Oreo.  
200g Cream cheese.  
Chocolat de votre choix, selon le goût.

## ÉTAPE 1

Détendre à la cuillère votre Cream cheese, puis mélanger avec les biscuits Oreo concassés et réserver au frais quelques minutes.  
- Former des boules et mettre au congélateur.

## ÉTAPE 2

- Piquer les boules congelées et les tremper dans du chocolat fondu.  
- Décorer avec des biscuits Oreo concassés en grands morceaux et remettre au frais quelques minutes.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment **OREO**



Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Sushi **OREO**

**Temps de préparation:** 1h  
**Durée total:** 3h (incl. réfrigération)  
**Portion:** 6-8 personnes

## INGREDIENTS

12 cookies Oreo  
3 cuillères à soupe de lait  
2 cuillères à soupe de crème fraîche (35% matière grasse), chaude  
Grains de sésame blanc

## ÉTAPES

- 1- Ouvrez les cookies Oreo en deux, et séparez la crème du biscuit.
- 2- Mixez le biscuit en une poudre fine et mélangez au lait pour former une pâte.
- 3- Déposez la pâte sur du film alimentaire, et étalez-la en un rectangle de 15 x 20cm.
- 4- Écrasez la crème des cookies Oreo avec la crème fraîche à l'aide d'une cuillère pour obtenir un mélange lisse.
- 5- Étalez la crème sur le rectangle de biscuit, puis roulez-le sur lui-même pour former une spirale.
- 6- Roulez le boudin dans du film alimentaire, puis réservez au congélateur 1 à 2 heures.
- 7- Sortez le boudin Oreo du congélateur, retirez le film alimentaire et roulez dans du sésame blanc. Découpez des tranches de 0.5 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau aiguisé, puis servez.

Bon appétit !

# Recette Cheesecake

**Temps de préparation:** 1h  
**Durée total:** 3h(incl. refrigeration)  
**Portion:** 6-8 personnes

## INGREDIENTS

### Biscuit :

12 cookies Oreo Original  
60g de beurre fondu

### Crème :

6 cookies Oreo Original  
300g de fromage type « cream cheese »  
250g de crème fraîche (35% matière grasse), froide  
2 cuillères à soupe de sucre glace  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

### Décoration :

6 cookies Oreo Original

## ÉTAPES

### Pour le biscuit :

- 1- Mixez les cookies Oreo en une poudre.
- 2- Ajoutez le beurre fondu, puis mélangez.
- 3- Placez le mélange au fond d'un moule à charnière de 18 cm de diamètre, puis réservez au frais pendant 20 minutes.

### Pour la crème Oreo:

- 4- Fouettez le fromage jusqu'à ce qu'il ait une texture lisse.
- 5- Ajoutez la crème fraîche, le sucre glace, la vanille, puis fouettez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
- 6- Hachez les cookies Oreo et ajoutez-les à la crème.
- 7- Versez le mélange dans le moule sur le biscuit et placez au frais pendant au moins 2h. Décorez avec des cookies Oreo hachés avant de servir.

Bon appétit !





Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Bombes de Chocolat Chaud à l'**OREO**

**Temps de préparation:** 30min  
**Durée total:** 1h (incl. réfrigération)  
**Portion:** 6-8 personnes

## INGREDIENTS

12 cookies Oreo Original  
250g de sucre chocolaté blanc  
12 minis-guimauves  
4 cuillères à café de cacao en poudre non sucré

2 cuillères à café de café soluble, optionnel  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
Lait chaud pour servir

## ÉTAPES

- 1- Mixez les cookies Oreo en une poudre fine.
- 2- Faites fondre le chocolat blanc. Ajoutez l'huile et 1 cuillère à café de la poudre d'Oreo, et mélangez.
- 3- Dans 8 moules demi-sphères en silicone, étalez une couche uniforme du mélange de chocolat, puis placez au réfrigérateur pendant 5 minutes.
- 4- Démoulez les demi-sphères, et garnissez 4 d'entre-elles avec : 1 cuillère à café de poudre d'Oreo, 1 cuillère à café de cacao en poudre, 1/2 cuillère à café de café et 3 minis-guimauves.
- 5- Sur une poêle chaude placée hors du feu, placez pendant quelques secondes une demi-sphère non garnie pour faire fondre le bord, puis placez-la sur une demi-sphère garnie afin de les sceller. Réservez au frais.
- 6- Au moment de servir, placez une Bombe de Chocolat Chaud à l'Oreo dans un grand verre et versez dessus du lait chaud.

Bon appétit !

# Recette Coeur Coulant OREO

**Temps de préparation:** 30min

**Durée total:** 45min

**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

12 cookies Oreo Saveur Chocolat

140ml de lait

1/2 cuillère à café de levure chimique

30g de chocolat noir (65% de teneur en cacao), en morceaux

## ÉTAPES

- 1- Mixez les biscuits Oreo en poudre fine.
- 2- Ajoutez la levure chimique et le lait, puis mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
- 3- Beurrez puis saupoudrez des ramequins individuels de poudre de cacao, puis remplissez-les à moitié avec la pâte à oreo.
- 4- Ajoutez un morceau de chocolat, puis remplissez le reste des ramequins avec la pâte d'Oreo.
- 5- Enfourez dans un four préchauffé à 180°C pendant 14 minutes. Servez immédiatement !

Bon appétit !



Tous les desserts aiment **OREO**



Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Tasse de lait à l'**OREO**

**Temps de préparation:** 15min  
**Durée total:** 45min (inL. refrigeration)  
**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

### Pour la base :

18 cookies Oreo Original  
50g de fromage type « cream cheese »  
200g de sucre chocolaté blanc  
2 cuillères à d'huile végétale  
Vermicelle de chocolat

### Pour servir :

400 ml de lait froid  
1 sachet de sucre vanillé

## ÉTAPES

- 1- Mixez les biscuits Oreo en poudre fine.
- 2- Ajoutez le fromage, puis mélangez le tout.
- 3- Placez le mélange Oreo dans un moule à muffins en silicone, puis pressez-le le long des bords pour créer des tasses.
- 4- Faites fondre le chocolat blanc puis mélangez avec l'huile. Badigeonnez avec l'intérieur des tasses Oreo.
- 5- Placez les tasses au congélateur pendant 30 minutes, puis démoulez-les. Remplissez-les avec le lait vanillé juste avant de servir, puis dégustez !

Bon appétit !

# Recette Beignets au Coeur d'OREO

Temps de préparation: 1h  
Durée total: 2h  
Portion: 6 personnes

## INGREDIENTS

**Pour les beignets :**  
16 cookies Oreo Original 2 œufs  
470g de farine 8g de levure boulangère déshydratée  
200ml de lait, tiède 1/2 cuillère à café de sel  
70g de sucre granulé Huile pour la friture

**Pour la décoration :**  
3 cookies Oreo Original  
150g de sucre glace  
2 cuillères à soupe de lait

## ÉTAPES

- 1- Fouettez ensemble le lait et la levure et laissez reposer 5 minutes.
- 2- Ajoutez la moitié du sucre, puis fouettez à nouveau.
- 3- Dans un autre bol, mélangez la farine, le sel, l'œuf et le reste du sucre, puis pétrissez pendant 4 minutes.
- 4- Ajoutez le beurre petit à petit, tout en continuant à pétrir.
- 5- Couvrez le bol et laissez la pâte pousser pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 6- Divisez la pâte en 16 morceaux, puis aplatissez chacun d'entre eux pour former un disque.
- 7- Placez un biscuit Oreo à l'intérieur de chaque disque, puis formez les beignets. Couvrez les beignets et laissez-les pousser pendant une heure.
- 8- Faites frire les beignets dans l'huile ou dans une airfryer. Laissez refroidir, puis décorez avec le glaçage et les morceaux d'Oreo.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment

**OREO**



Tous les desserts aiment

**OREO**

# Recette Milkshake **OREO**

Temps de préparation: 10min

Durée total: 10min

Portion: 2 personnes

## INGREDIENTS

2 biscuits Oreo

1 biscuit Oreo® émietté

1 sachet de sucre vanillé

20 cl de crème fraîche liquide

crème chantilly pour la décoration

40 cl de lait

5 càs de glace à la vanille

2 càs de vanille liquide

## ÉTAPES

- 1- 15 min avant de commencer, mettre les ustensiles (fouet, bol et crème liquide) dans le congélateur.
- 2- Après ces 15 minutes commencer la chantilly.
- 3- Fouetter la crème liquide pendant 3 min, incorporer le sucre vanillé et fouetter pendant 5 minutes. Remplir la douille et placer au frais.
- 4- Casser en morceaux les 2 biscuits Oreo®, y ajouter la glace à la vanille, verser le lait et enfin mixer le tout.
- 5- Verser ce mélange dans des verres et dresser la chantilly.
- 6- Placer votre biscuit Oreo® sur le côté de chaque verre.
- 7- Enfin, broyer un biscuit Oreo® et saupoudrer sur la chantilly.

Bon appétit !

# Recette Cupcakes OREO

Temps de préparation: 35min

Durée total: 1h

Portion: 4 personnes

## INGREDIENTS

### Pour les cakes :

10 cl de lait	
100g de chocolat noir	1 càs de levure chimique
80g de sucre	2 œufs
80g de beurre	
20g de cacao en poudre non sucré	

### Pour le glaçage à la crème vanillée :

6 biscuits Oreo en poudre ou émiettés
250g de mascarpone
4 càs de sucre glacé
20 cl de crème liquide

## ÉTAPES

- 1- Travailler le beurre et le chocolat en les faisant fondre au micro-ondes.
- 2- Mélanger dans un grand bol la farine, la levure, le sucre ainsi que le cacao. Battre les œufs et les incorporer au mélange.
- 3- Ajouter le lait, le chocolat et le beurre fondus et verser ensuite quelques de biscuits Oreo® émiettés dans la préparation.
- 4- Disposer la pâte dans des caissettes en papier puis dans les moules à muffins en silicone et enfourner.
- 5- Après 20 min de cuisson, laisser refroidir les petits cakes sur une grille.
- 6- Passer au glaçage en battant de plus en plus vite la crème liquide bien fraîche et le sucre glacé à l'aide d'un fouet électrique pour obtenir de la crème chantilly. Ajouter petit à petit le mascarpone.
- 7- Pour les biscuits Oreo®, vous pouvez soit les mixer en poudre et les incorporer au topping, soit les casser en petits morceaux et les mettre sur le glaçage à la fin.
- 8- Verser la crème dans une poche à douille puis décorer les cakes de ce glaçage.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment





Tous les desserts aiment



# Recette Tiramisu **OREO**

**Temps de préparation:** 15min  
**Durée total:** 2h (inL. refrigeration)  
**Portion:** 4 personnes

## INGREDIENTS

20 biscuits Oreo  
4 œufs  
50g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
250g de mascarpone

## ÉTAPES

- 1-Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux récipients.
- 2-Mettre le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs dans un bol. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajouter petit à petit le mascarpone en remuant à chaque fois.
- 3-Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange. Mettre 4 biscuits Oreo® de côté pour la décoration et mixer les autres biscuits Oreo® en ne gardant que le biscuit (sans la crème). Mettre de côté quelques biscuits Oreo® mixés pour la décoration.
- 4-Dans des verrines, mettre d'abord une couche de biscuit Oreo®, puis recouvrir du mélange œufs-mascarpones, remettre une couche de biscuit Oreo et à nouveau le mélange.
- 5-Poser un biscuit Oreo® sur chaque verrine, puis mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Bon appétit !

# Recette Brownie **OREO**

**Temps de préparation:** 15min  
**Durée total:** 45min  
**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

8 biscuits Oreo	50g de cassonade
230g de chocolat à desserts	3 œufs
120g de beurre doux	80g de farine
120g de sucre en poudre blanc	

## ÉTAPES

- 1- Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante.
- 2- Dans un bol adapté au micro-ondes, faire fondre le chocolat en morceaux ainsi que le beurre pendant 1 min. Lisser le mélange avec un fouet.
- 2- Incorporer le sucre en poudre et la cassonade et fouetter le tout.
- 3- Ajouter les œufs un à un, en fouettant en chaque ajout. Ajouter la farine en 3 fois.
- 4- Quand le mélange est homogène, le verser dans un moule posé préalablement sur une plaque perforée.
- 5- Déposer au dessus les biscuits Oreo® cassés en morceaux.
- 6- Enfourner 30 min.
- 7- A la fin de la cuisson, poser la plaque sur une volette et laisser refroidir 20 min.
- 8- Démouler et laisser refroidir 15 min supplémentaires. Emballer le tout avec un film alimentaire et conserver à température ambiante avant de servir.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment

**OREO**



Tous les desserts aiment



# Recette Pancakes

**Temps de préparation:** 10min

**Durée total:** 30min

**Portion:** 4 personnes

## INGREDIENTS

40 biscuits Oreo

3 œufs

600 ml de lait

450 g de farine

170 g de sucre

3 càc de levure

Beurre fondu pour la cuisson

Crème chantilly

Cacao ou chocolat en poudre

Coulis de chocolat

## ÉTAPES

- 1- Passer les biscuits au four à micro-ondes pendant 30 secondes.
- 2- Séparer les biscuits en 2 et récupérer la crème. Réserver le tout.
- 3- Préparer la chantilly et y ajouter une fois montée, la crème des biscuits Oreo®.
- 4- Réserver le tout au frais.
- 5- Réduire les biscuits en poudre. Casser les œufs dans un grand saladier, verser le lait et fouetter vigoureusement l'ensemble.
- 6- En fouettant petit à petit, ajouter la farine, le sucre et la levure.
- 7- Ajouter enfin les biscuits Oreo® en poudre. Fouetter l'ensemble afin d'obtenir une pâte bien homogène.
- 8- Laisser lever pendant 60 min. Après le temps écoulé, fouetter encore une fois la pâte.
- 9- Faire chauffer une grosse poêle sur feu moyen. A l'aide d'un sopalin, enduire la poêle de beurre. Verser une louche de la pâte.
- 10- Lorsque des bulles apparaissent sur la pâte, retourner le pancake.
- 11- Après chaque cuisson de pancake, renouveler le beurre.
- 12- Au moment de la dégustation, étaler la chantilly sur les pancakes.

Bon appétit !

# Recette Glace **OREO**

**Temps de préparation:** 10 min  
**Durée total:** 3h  
**Portion:** 4 personnes

## INGREDIENTS

6 biscuits Oreo  
1 boîte de lait concentré sucré  
50 cl de crème liquide

## ÉTAPES

- Fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajouter à la chantilly la boîte de lait concentré et mélanger délicatement avec une spatule.
- Ajouter les biscuits Oreo® préalablement émiettés.
- Mettre au congélateur dans une boîte hermétique pendant au moins 3 heures.

Bon appétit !



Tous les desserts aiment **OREO**



Tous les desserts aiment



# Recette Macarons



**Temps de préparation:** 30min  
**Durée total:** 3h (incl. réfrigération)  
**Portion:** 4 personnes

## INGREDIENTS

5 biscuits Oreo	15g de sucre
45g de poudre d'amandes	40g de beurre mou
90g de sucre glace	80g de sucre glacé
50g de blancs d'œuf	

## ÉTAPES

- 1- Séparer les biscuits de la crème de 5 biscuits Oreo. Ecraser les biscuits et mettre de côté la crème.
- 2- Réserver la poudre d'amandes avec le sucre glacé puis ajouter les 3/2 de poudre d'Oreo®.
- 3- Battre les blancs d'œuf en neige et ajouter progressivement le sucre.
- 4- Mélanger délicatement jusqu'à obtenir une consistance de "ruban". Pocher les coques de macarons sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant.
- 5- Enfourner 12 min dans un four préchauffé à 150 °C et laisser refroidir avant de décoller vos coques. Battre le beurre avec le sucre glacé et ajouter la crème des biscuits Oreo® puis la poudre restante.
- 6- Mettre une noisette de crème au centre des macarons et entreposer 3 heures au frais avant de déguster.

Bon appétit !

# Recette Cookies

**Temps de préparation:** 15min

**Durée total:** 30min

**Portion:** 6 personnes

## INGREDIENTS

6 biscuits Oreo®

100g de beurre doux

150g cassonade + 50g de sucre (ou 200g de sucre)

175g de farine

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

½ càc de bicarbonate de soude

½ càc de fleur de sel

50g de pépites de chocolat

50g de noisettes hachées

## ÉTAPES

1- Dans un bol, avec un fouet mélanger le beurre ramolli, la cassonade, le sucre et l'œuf. Ajouter le bicarbonate de soude et la fleur de sel.

2- Ajouter la farine et mélanger avec une spatule. Ajouter les noisettes hachées et les pépites de chocolat et réserver au frigo 30 min pour que la pâte durcisse.

3- Prendre deux boules de pâte, les aplatir et placer un biscuit Oreo® entre les deux comme un sandwich. Souder les bords. Placer les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson en veillant à bien les espacer.

4- Avant d'enfourner, faire refroidir 15 min au congélateur.

5- Enfin, enfourner 12 min à 180 °C, et laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Bon appétit !





Tous les desserts aiment **OREO**

# Recette Donuts **OREO**

**Temps de préparation:** 30min

**Durée total:** 1h

**Portion:** 4 personnes

## INGREDIENTS

200g de farine	2 cás d'huile végétale
100g de sucre roux	3 cás de cacao
200g de chocolat blanc	1 sachet de levure chimique
1 œuf	1 sachet de sucre vanillé
15 cl de lait	3 biscuits Oreo® pour décoration

## ÉTAPES

- 1- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs (la farine, le sucre, la levure, le cacao et le sucre vanille).
- 2- Dans un second saladier, verser l'œuf entier, le lait et l'huile puis battre tout.
- 3- Verser la préparation obtenue par-dessus le premier mélange. Mélanger ensuite jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
- 4- Garnir une poche à douille avec la pâte et s'en servir pour remplir aux  $\frac{3}{4}$  les cavités d'un moule à muffins avec la pâte puis enfourner à 185 °C pendant 10 à 15 min.
- 5- Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au micro-ondes dans un récipient adapté et mélanger ensuite afin de bien homogénéiser la texture.
- 6- Tremper l'une des deux faces de chaque donut dans le chocolat fondu.
- 7- Déposer une moitié d'Oreo® sur chaque Donut et parsemer avec quelques brisures de ce même biscuit. Laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

Bon appétit !

**Tous les desserts aiment**

**OREO**

**OREO**