### Les Bous Biques Au Militre

#### Ingredienti

1 uovo

130 ml di latte

100 g di margarina fusa

1 cc di sale

30 g di zucchero

400 g di farina

1 bustina di lievito da forno

200 g di poulain al cioccolato fondente tagliato a pezzi (pepite)

O uvetta

#### Preparazione

Mescolare gli ingredienti in ordine (tranne il cioccolato).

Impastare per almeno 5 minuti

Lascia l'impasto per aumentare per 2 ore

Impastare di nuovo l'impasto, con gocce di cioccolato.

Modellare piccole palline (dimensioni di un'albicocca).

Possiamo spazzolare queste palline con latte dolce o tuorlo d'uovo per farle brillare

Lasciar andare un'ora

Cuocere in forno preriscaldato a 170 ° C per 15 minuti