

Tigrés au chocolat blanc

Ingredients
Tigrés
100g de beurre fondu
2 oeufs
80g de sucre
40g de poudre d'amande
80g de farine
6g de levure chimique
15g de vermicelles au chocolat
Ganache au chocolat blanc
40g de crème liquide entière
120g de chocolat blanc

Étape de la recette

- Pour 10 tigrs -

Prchauffer le four 170C

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, le sucre , les oeufs et le beurre fondu

Incorporer les vermicelles au chocolat

Enfourner environ 20 minutes

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille

Ganache au chocolat blanc

Faire fondre ensemble la crme liquide et le chocolat blanc, au bain marie

Garnir les empreintes des tigrs

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr