

Minis st honoré au chocolat blanc

Ingredients
Pâte au cacao
100g de beurre
2 oeufs
75g de farine
40g de poudre d'amande
6g de levure chimique
1cuillère à café de cacao non sucré
80g de sucre
Ganache de chocolat blanc
60g de crème liquide entière
120g de chocolat blanc

Pâte au cacao

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, le cacao,les oeufs et le beurre fondu jusqu' obtention d'une prparation homogne

Verser la pte dans votre moule empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Ganache au chocolat blanc

Fairechauffer la crme, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne.

Garnir les gteaux de ganache et mettre au frais 2h

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