

Minis st honoré au chocolat blanc

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

Les minis st honoré

- Pour environ 30 minis st honor -

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients sauf le chocolat banc et la crme entire dans le bol 40s/vitesse 4

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