elettes au kinder



Ingredients
Pâte
250g de farine
125g de beurre
1 oeuf
120g de sucre
1 jaune d'oeuf
Ganache au kinder
330g de kinder maxi
150g de crème liquide entière

Pâte

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre la farine et le sucre 5s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre en morceaux 15s/vitesse 4

Verer l'oeuf et le jaune d'oeuf 30s/vitesse 4

Filmer la pte et la mettre 30 minutes au frais.

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte et en garnir le moule tarte.

Faire cuire blanc pendant 12 minutes.

Laisser refroidir sur une grille

Ganache au kinder

Faire chauffer 60g de crme liquide et verser sur les kinder maxi. bien mlanger puis ajouter le reste de crme froide.

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 4h

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