



## Number cake vanille

### Ingredients

#### Biscuit madeleine au cacao

250g de beurre  
250g de sucre  
215g de farine  
5 oeufs  
35g de cacao non sucré  
100g de lait  
11g de levure chimique

#### Chantilly à la vanille

300g de crème liquide entière  
150g de mascarpone  
40g de sucre glace  
1 cuillère à café d'arôme vanille  
du colorant

### Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Etaler sur 2 plaques à géroise

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper selon le gabarit

### Chantilly à la vanille

A l'aide d'un batteur monter la crème et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace, l'arôme et le colorant.

Mettre en poche pour en garnir les biscuits comme sur la photo et décorer selon vos goûts