

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
1cuillère à café d'arôme vanille
du colorant

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

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 mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Etaler sur 2 plaques gnoise

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper selon le gabarit

Chantilly à la vanille

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

Mettre en poche pour en garnir les biscuits comme sur la photo et dcorer selon vos gots

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