

Ingredients
Coques
120g de sucre
3 oeufs
120g de beurre
200g de chocolat noir
140g de farine
20g de cacao
8g de levure chimique
Crème
320g de mascarpone
80g de sucre
2sachets de sucre vanillé

Coques

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-onde

Mettre le fouet dans le bol, le sucre et les oeufs 2min/vitesse 4

Verser le beurre et le chocolat fondu 20s/vitesse 3

Ajouter la farine, le cacao et la levure 1 minute/vitesse 2 et finir la maryse

Mettre en poche et laisser au frais 30 minutes

Prchauffer le four 170C

Sur une plaque avec papier cuisson faire des disques que vous enfournez pendant environ 8 minutes

Crème

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