



## Ingredients

### Coques

120g de sucre

3 oeufs

120g de beurre

200g de chocolat noir

140g de farine

20g de cacao

6g

### 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 à la maryse

Mettre en poche et laisser au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

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

## Crème