



Biscuits moelleux au chocolat

Ingredients

2 oeufs
2 cuillère à soupe de lait
50g de sucre
30g de farine
10g de cacao non sucré

Étape de la recette

Préchauffer le four 170°C

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Monter les blancs en neige et mettre de côté

Fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre

Ajouter la farine, le lait, le cacao non sucré et mélanger

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes aux 3/4

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Remplir les empreintes de pâte tartiner ou confiture selon vos goûts