



Mini Moelleux au kinder

Ingredients

Moelleux cacao

3 oeufs

75g de sucre

60g de farine

15g de cacao non sucré

Ganache au kinder

110g de kinder maxi

50g de crème liquide entière

Moelleux au cacao

- Pour 36 mini moelleux -

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Préchauffer le four à 170°C

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter la farine, le cacao et mélanger

Monter les blancs en neige

Les incorporer délicatement à la préparation précédente

Remplir les empreintes du moule aux 2/3

Enfourner pendant 11 minutes

Laisser refroidir et démouler

Ganache au kinder

Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition

Verser la crème chaude sur les kinder en morceaux

Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Garnir les moelleux et mettre au frais 1h