Nids de Pâques coco et chocolat TM

Ingredients
80g de beurre
120g de chocolat noir
60g de sucre
2 oeufs
4g de levure chimique
110g de farine
30g de noix de coco râpée
Glaçage
75g de chocolat noir
60g de sucre glace
30g de crème liquide entière
75g de beurre

Étape de la recette

Prchauffer le four 160C

Faire fondre ensmeble le chocolat noir et beurre au micro onde

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1 minute/vitesse 4

Verser le mlange beurre/chocolat fondu 10s/vitesse 3.5

Enlever le fouet

Ajouter la farine, la levure et la coco rpe 20s/vitesse 3.5

Mettre la pte dans les 8 empreintes

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Glaçage

A l'aide d'un couteau hcher le chocolat noir

Le faire fondre au bain marie avec le sucre glace

Lorsque cela commence fondre verser la crme liquide et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Hors du feu ajouter le beurre en petits morceaux et mlanger

Laisser tidir et napper les nids de Pques

Parsemer de chocolat rp et de noix de coco

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