

Nid de Pâques chocolat noisettes

Ingredients
180g de chocolat noir
90g de sucre
3 oeufs
90g de beurre
80g de poudre de noisettes
70g de farine
3g de levure chimique
Glaçage
150g de chocolat noir
100g de chocolat au lait
2cuillères à soupe d'huile
40g de noisettes hâchées

Étape de la recette

- Pour un moule savarin de 22cm -

Prchauffer le four 160C

Faire fondre ensemble le chocolat noir et le beurre, au micro onde

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu' ce que la prparation blanchisse

Verser le chocolat/beurre fondu et mlanger

Ajouter la farine, la poudre de noisette, la levure et mlanger

Verser dans le moule savarin et enfourner 20 minutes

Glaçage

Faire fondre les chocolats au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile, les noisettes haches et mlanger

Napper le gteau refroidit et dcorer comme il vous plait

ASTUCE

- Utilise un bon chocolat pour un goût plus intense

- Prépare la décoration au dernier moment pour un dessert encore plus joli

- Ce gâteau se conserve 2 à 3 jours au frais, bien protégé

- Tu peux remplacer la noisette par de l'amande si tu préfères

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