

Fondant noisette

Ingredients
Fondant
100g de beurre mou
100g de sucre
100g de poudre de noisettes
3 oeufs
30g de farine
100g de purée de noisettes
Glaçage
150g de chocolat au lait
20g d'huile
40g de noisettes hâchées

Fondant

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four 165C

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 1

Ajouter la farine, la poudre de noisette et mlanger

Verser la pure de noisette et mlanger

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Glaçage

Faites fondre le chocolat au lait au bain arie

Ajouter l'huile et les noisettes, bien mlanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gteau compltement refroidit

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