

Oursons petit lu

Ingredients
100g de farine
2 oeufs
4g de levure chimique
70g de sucre
60g de beurre
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de cacao non sucré
du nutella

Étape de la recette

- Pour une quinzaine d'oursons -

Dans un moule ou sur un papier four, mettre 15 cuillres caf de nutella de faon spares biensr, qui iront l'intrieur des biscuits, la forme doit donctre un peu moins longue et un peu moinis large

Les mettre au conglateur 1h

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mlanger la farine, le sucre et la levure chimique ensemble

Verser les 2 oeufs, l'arme vanille et mlanger

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Prlever 3 cuillres soupe de pte et y incorporer le cacao non sucr

Mettre de la pte cacao au niveau des 4 pattes

Ajouter ensuite une couche de pte vanille

Dposer le nutella congel et recouvrir d'une couche de pte vanille

Enfourner environ 14 minutes

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