

# etits moelleux cacao et nocciolata

| Ingredients |
| --- |
| 3 oeufs |
| 75g de sucre |
| 65g de farine |
| 10g de cacao non sucré |
| de la nocciolata |

## Étape de la recette

- Pour 20 gros moelleux ou 35 petits -

Prchauffer le four  180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouterla farine, le cacao et mlangerjusqu' ce quela prparation soithomogne

Incorporer dlicatement les blancs en neige  l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes et enfourner environ 11minutes

Laisser refroidir, dmouler et remplir de pte  tartiner nocciolata

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