

Oursons au nocciolata

Ingredients
60g de beurre
2 oeufs
4g de levure chimique
85g de farine
15g de cacao non sucré
70g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme vanille
du nocciolata

Étape de la recette

- Pour 6 gros oursons -

Dans un moule ou sur un papier four, mettre 6 cuillres soupe de pte tartiner nocciolata de faon spares biensr, qui iront l'intrieur des biscuits,la forme doit donc tre 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

Mettre de la pte au niveau des 4 pattes

Dans le reste de pte, incorporer le cacao

Dans le moule ajouter ensuite une couche de pte cacao

Dposer le nocciolata congel et recouvrir d'une couche de pte cacao

Enfourner environ 14 minutes

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