

Petits moelleux à la noisette

Ingredients
50g de beurre fondu
2 oeufs
80g de sucre glace
90g de poudre de noisettes
10g de farine
du chocolat fondu
des noisettes hâchées
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 6 petits moelleux -

Prchauffer le four 170C

Mlanger ensemble les poudres : farine, poudre de noisettes et farine

Verser les 2 oeufs et mlanger

Incorporer le beurre fondu

Remplir les 6 cavits des mini kouglof

Enfourner 20 minutes

Déco des petits moelleux

Tremper le dessus des moelleux dans le chocolat fondu

Parsemer de noisettes haches

Et remplir la cavit de pte tartiner

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