

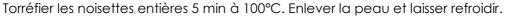
Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson: 15 à 20 min

Ingrédients (empreintes MINI LINGOTS Flexipan®):





- 50 g de chocolat noir (<u>Pistoles de chocolat noir Saint Domingue 70 %*)</u>
- 4 blancs (120 g)
- 25 g de sucre
- 50 g de poudre de noisette
- 100 g de sucre glace
- 50 g de chocolat amer en poudre (Cacao en poudre Weiss*)
- 2 œufs
- 60 a de farine T55



Mixer le chocolat et les noisettes froides. Réserver.

Placer le fouet dans le bol. Monter les blancs en neige au Cook'in®, serrer avec le sucre, 5 min/vit 5.

Réduire la vitesse à 3. Incorporer le sucre glace, le cacao amer et la poudre de noisettes tamisés ensemble, finir par les noisettes torréfiées et chocolat.

Ajouter 2 œufs et un peu de farine. Verser la préparation dans la poche à douille.

Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes Mini Lingots sur la plaque perforée.

Dresser la pâte dans les empreintes. Poser une noisette sur chaque.

Cuire 15 à 20 min à 180°C. Démouler 5 min après la sortie du four.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Ŋ	TURBO ou PETRIN
Å	Blancs, sucre	5 min		5	
	Sucre glace, cacao amer, noisettes	20 sec		3	
	Chocolat, noisettes mixés	15 sec		2	

Ma touche perso:

* Retrouvez ces produits sur le site Gourmandises® Code BEA05248 (0=zéro)





Autour de ma table© by Cachou66 www.autourdematable.com