

Minis st-honoré tigrés au chocolat au lait

Ingredients
Pâte
100g de beurre
80g de farine
2 oeufs
80g de sucre
6g de levure chimique
40g de poudre d'amande
2cuillère à soupe de vermicelles au chocolat
Ganache de chocolat au lait
80g de chocolat au lait
110g de crème liquide entière

Pâte

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre,les oeufs et le beurre fondu.

Ds que la prpation est homogne y rajouter les vermicelles

Verser la pte dans votre moule empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Ganache de chocolat au lait

Faites chauffer la crme que vous ajoutezen 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Garnir les gteaux de ganache et mettre au frais 2h

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