

Minis st honoré au chocolat noir

Ingredients
Pâte
100g de beurre
2 oeufs
80g de sucre
6g de levure
40g de poudre d'amande
80g de farine
Ganache au chocolat noir
80g de chocolat noir
80g de crème liquide entière

Pâte

Pour environ 30 gteaux

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients dans le bol 40s/vitesse 4

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

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crme que vous ajouter en 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