

BN tout choco

Ingredients
Biscuits
230g de farine
15g de cacao non sucré
30g de poudre d'amande
90g de sucre glace
100g de beurre mou
1 oeuf
Ganache au chocolat
70g de crème liquide entière
90g de chocolat au lait
50g de chocolat noir

Biscuits

- Pour 28 biscuits de 6cm soit 14 BN-

Mlanger enemblela farine, le cacao, le sucre et la poudre d'amande.

Ajouter le beurre en frottant bien entre les mains, on doit obtenir une prparation sablonneuse.

Incorporerl'oeuf sans trop travailler la pte.

Filmer la pte et mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte sur une paisseur d'environ 3mm et emporte-picer

Enfourner pendant 12 minutes

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crme, la verser chaude sur le chocolat en morceaux puis mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

Laisser refroidir, mettre en poche,en garnirla moiti des biscuits et recouvrir du restant des biscuits.

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