



Biscuits moelleux au chocolat

Ingredients

2 oeufs
2cuillère à soupe de lait
50g de sucre
30g de farine
10g de cacao non sucré

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Monter les blancs en neige et mettre de côté

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajouter la farine, le lait , le cacao non sucré et mélanger

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes aux 3/4

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Remplir les empreintes de pâte à tartiner ou confiture selon vos goûts