

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

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes d'oeufs

Monter les blancs en neige et mettre de ct

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajouter la farine, le lait ,le cacao non sucr et mlanger

Incorporer dlicatement les blancs en neige l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes aux 3/4

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Remplir les empreintes de pte tartiner ou confiture selon vos gots

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