



Mini Moelleux au kinder

Ingredients

Moelleux cacao

3 oeufs

75g de sucre

60g de farine

15g de cacao non sucré

Ganache au kinder

110g de kinder maxi

50g de crème liquide entière

Moelleux au cacao

- Pour 36 mini moelleux -

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Prchauffer le four 170C

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la farine, le cacao et mlanger

Monter les blancs en neige

Les incorporer dlicatement la prparation prcdente

Remplir les empreintes du moule aux 2/3

Enfourner pendant 11 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Ganache au kinder

Faire chauffer la crme jusqu' bullition

Verser la crme chaude sur les kinder en morceaux

Mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Garnir les moelleux et mettre au frais 1h