



Oursons au nocciolata

Ingredients

60g de beurre
2 oeufs
4g de levure chimique
85g de farine
15g de cacao non sucré
70g de sucre
1/2 cuillère à café d'arôme vanille
du nocciolata

Étape de la recette

- Pour 6 gros ours -

Dans un moule ou sur un papier four, mettre 6 cuillères soupe de pâte tartiner nocciolata de façon sparses bien sûr, qui iront l'intérieur des biscuits, la forme doit donc être un peu moins longue et un peu moins large

Les mettre au congélateur 1h

Préchauffer le four 170°C

Faire fondre le beurre au micro-ondes et laisser refroidir

Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique ensemble

Verser les 2 oeufs, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Mettre de la pâte au niveau des 4 pattes

Dans le reste de pâte, incorporer le cacao

Dans le moule ajouter ensuite une couche de pâte cacao

Déposer le nocciolata congelé et recouvrir d'une couche de pâte cacao

Enfourner environ 14 minutes