



Les bouchées fondantes chocolat noisettes

Recette pour environ 32 bouchées. Préparation : 20 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Poudre de noisettes : 200 g
Sucre en poudre : 75 g
Cacao amer en poudre : 25 g (*Van Houten*)
Pâte à tartiner à la noisette : 50 g
Blancs d'oeufs : 2
Sucre glace : 50 g

Matériel

une grande jatte
une petite jatte
un fouet
une fourchette
un bol
une balance ménagère
du papier sulfurisé
deux plaques à pâtisserie
une assiette



Réalisation > la préparation

1. Dans la grande jatte, mélanger les poudres au fouet : poudre de noisettes, sucre en poudre, cacao amer.
2. Dans la petite jatte, faire chauffer et fondre au four à micro-ondes la pâte à tartiner.
3. Mêler soigneusement les 2 préparations pour obtenir une pâte assez sablée.
4. Dans le bol, battre à la fourchette les blancs d'oeufs et les incorporer à la préparation. Bien mélanger la pâte au fouet, en soulevant.
5. Préchauffer le four à 150°C.
6. Disposer du papier sulfurisé sur 2 plaques à pâtisserie, et le sucre glace dans l'assiette.
7. Façonner des petites boules de la taille de noix au creux de vos mains puis les rouler dans le sucre glace avant de les placer sur le papier sulfurisé, en les appuyant légèrement.
8. Enfourner pour 15 à 18 minutes puis laisser complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com