Ingredients
Coques
3 oeufs
120g de sucre
200g de chocolat noir
120g de beurre
140g de farine
20g de cacao
8g de levure chimique
Crème
320g de mascarpone
80g de sucre
2sachets de sucre vanillé

Coques

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Ajouter le mélange beurre et chocoat fondu.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre en poche et laisser au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Sur une plaque avec papier cuisson faire des disques que vous enfournez pendant environ 8 minutes

Crème

Au fouet bien mélanger ensemble la mascarpone, le sucre et le sucre vanillé et garnir vos coques refroidies

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