



etits moelleux cacao et nocciolata

Ingredients

3 oeufs
75g de sucre
65g de farine
10g de cacao non sucré
de la nocciolata

Étape de la recette

- Pour 20 gros moelleux ou 35 petits -

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouterla farine, le cacao et mlangerjusqu' ce quela prparation soit homogne

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

Remplir les empreintes et enfourner environ 11minutes

Laisser refroidir, dmouler et remplir de pte tartiner nocciolata