



Petits moelleux à la noisette

Ingredients

50g de beurre fondu
2 oeufs
80g de sucre glace
90g de poudre de noisettes
10g de farine
du chocolat fondu
des noisettes hachées
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 6 petits moelleux -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble les poudres : farine, poudre de noisettes et farine

Verser les 2 oeufs et mélanger

Incorporer le beurre fondu

Remplir les 6 cavités des mini kouglof

Enfourner 20 minutes

Déco des petits moelleux

Tremper le dessus des moelleux dans le chocolat fondu

Parsemer de noisettes hachées

Et remplir la cavité de pâte à tartiner