

La Crème aux 2 chocolats et à la noisette

Pour une dizaine de petites crèmes:



4g d'agar agar



1 litre de lait entier



6 cs de cassonade



6 gouttes [d'arôme de noisette](#)



100g de chocolat extra noir et 100g de pralinoise

- Faire fondre doucement les 2 chocolats et la cassonade dans le lait. Chauffer le tout mais ne pas laisser bouillir
- Hors du feu ajouter l'Agar Agar et remettre sur le feu 1mn.
- Mettre dans des petites empreintes (silicone pour moi)
- Laisser refroidir puis mettre minimum 2h au frigo

et n'oublions pas... sa P'tite Douceur Noisettée...

Pour une quinzaine de biscuits:

- 1 oeuf
- 1 sachet de levure
- 125g de farine
- 10g de [sucre splenda](#)
- 10cl de crème liquide light
- 1/2cc d'extrait de vanille en poudre
- 4 cs de noisettes en poudre
- 2 cs de noisettes entières
- le jus d'un citron

Mettre à mixer tous les ingrédients dans le robot sauf les noisettes entières qui sont à mettre juste un peu à la fin.



déposer sur une feuille silicone 10mn à four chaud 200°



Pour une dizaine de petites crèmes:



4g d'agar agar



1 litre de lait entier



6 cs de cassonade



6 gouttes [d'arôme de noisette](#)



100g de chocolat extra noir et 100g de pralinoise

- Faire fondre doucement les 2 chocolats et la cassonade dans le lait. Chauffer le tout mais ne pas laisser bouillir
- Hors du feu ajouter l'Agar Agar et remettre sur le feu 1mn.
- Mettre dans des petites empreintes (silicone pour moi)
- Laisser refroidir puis mettre minimum 2h au frigo

et n'oublions pas...

sa P'tite Douceur Noisettée...

Pour une quinzaine de biscuits:

- 1 oeuf
- 1 sachet de levure
- 125g de farine
- 10g de [sucre splenda](#)
- 10cl de crème liquide light
- 1/2cc d'extrait de vanille en poudre
- 4 cs de noisettes en poudre
- 2 cs de noisettes entières
- le jus d'un citron

Mettre à mixer tous les ingrédients dans le robot sauf les noisettes entières qui sont à mettre juste un peu à la fin.



déposer sur une feuille silicone 10mn à four chaud 200°

