

## Bouchées épicées choco-amandes d'Anso

(d'après Saveurs H. S. N°4)



(pour 4/6 personnes)

*200 g de chocolat noir*

*3 œufs*

*75 g de sucre glace*

*100 g de noisettes en poudre (j'ai mis des amandes)*

*100 g de beurre*

*2 cs bombées de farine*

*½ sachet de levure chimique*

*1 cc de cannelle*

*1 pincée de piment chipotle*

Préchauffez le four à 180 °C.

Beurrez un moule carré (j'ai fait des gâteaux individuels versés dans des caissettes en papier sans les mettre dans les empreintes à muffins).

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.

Séparez les blancs des jaunes.

Ajoutez les jaunes au chocolat, ainsi que le sucre, la farine, la levure, les épices et les amandes. Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans les moules et faites cuire environ 15 minutes (20 à 25 minutes pour un grand moule et selon la consistance désirée). Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source : recette adaptée du Blog d'Anso

Lien : <http://anso1505.canalblog.com/archives/2007/10/10/6492568.html>