

Les recettes de Doudoue

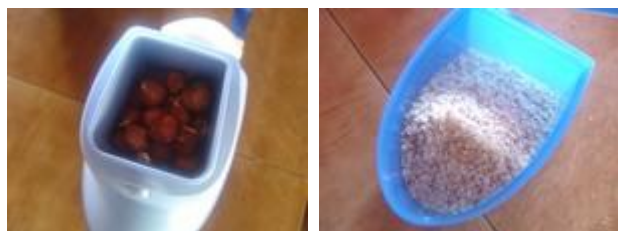
<http://doudoue73.canalblog.com>

PALMIERS CHOCOLAT/ NOISETTE

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de chocolat noir
- 50 ml de crème fraîche
- 25 ml de sucre
- 50 g de noisettes



Réduisez les noisettes en poudre.



Dans un pichet faites fondre le chocolat, la crème et le sucre dans le micro -onde
Puissance 750 Watts.

Mélangez à la spatule et laissez tiédir.



Déroulez la pâte feuilletée.

Étalez la mélange sur la pâte.

Saupoudrez des noisettes en poudre.

Roulez chaque extrémité jusqu'au centre.

Et placez au congélateur 15 min.

Sortez la préparation du congélateur.

Coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur.



Posez les sur une feuille de cuisson.

Faites- les cuire 20 min, dans un four préchauffé à Th 7 ou 210 °C.

