



Recette Gâteaux Minane



Réalisation :

✓ Temps total ⌚: 20 minutes

Ingrédient :

- ❖ 125g de sucre
- ❖ 6 jaunes d'œufs
- ❖ 400g de Chantilly
- ❖ 6 cuillères de chocolat râpé
- ❖ 5 blancs battus en neige



- 1) Bien mélanger sucre et jaunes.
- 2) Ajouter chantilly, chocolat râpé, blancs en neige dans un plat mouillé (moule a charlotte type Tupperware).
- 3) Mettre au congélateur minimum 4 heures et servir avec de la crème au chocolat chaud ou froid.

Crème au chocolat :

Faire fondre 125g de chocolat, ajouter une boîte de lait concentré « Gloria » non sucré puis faire bouillir.

