

Bouchées cacaotées aux noisettes

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients (empreintes MINI LINGOTS Flexipan®) :

- 50 g de noisettes entières
- 50 g de chocolat noir ([Pistoles de chocolat noir Saint Domingue 70 %*](#))
- 4 blancs (120 g)
- 25 g de sucre
- 50 g de poudre de noisette
- 100 g de sucre glace
- 50 g de chocolat amer en poudre ([Cacao en poudre Weiss*](#))
- 2 œufs
- 60 g de farine T55

Recette pour votre

Cook'in



Torréfier les noisettes entières 5 min à 100°C. Enlever la peau et laisser refroidir.

Mixer le chocolat et les noisettes froides. Réserver.

Placer le fouet dans le bol. Monter les blancs en neige au Cook'in®, serrer avec le sucre, 5 min/ vit 5.

Réduire la vitesse à 3. Incorporer le sucre glace, le cacao amer et la poudre de noisettes tamisés ensemble, finir par les noisettes torréfiées et chocolat.

Ajouter 2 œufs et un peu de farine. Verser la préparation dans la poche à douille.

Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes Mini Lingots sur la plaque perforée.

Dresser la pâte dans les empreintes. Poser une noisette sur chaque.

Cuire 15 à 20 min à 180°C. Démouler 5 min après la sortie du four.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Blancs, sucre	5 min		5	
	Sucre glace, cacao amer, noisettes	20 sec		3	
	Chocolat, noisettes mixés	15 sec		2	

Ma touche perso :

* Retrouvez ces produits sur le site [Gourmandises®](#) Code BEA05248 (0=zéro)

