

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Cœurs de Cigogne ~~

*Pratique pour  
utiliser  
les bancs d'œufs !*



- 100 grs chocolat noir
- 30 grs beurre
- 2 cs eau
- 80 grs sucre
- 50 grs poudre d'amande
- 20 grs farine
- 3 blancs d'œufs

- Faire fondre ensemble le chocolat, le beurre et l'eau
- Ajouter le sucre et mélanger
- Incorporer la poudre d'amande puis la farine
- Monter les blancs en neige
- Ajouter au mélange
- Verser la pâte dans les empreintes
- Cuisson 7/8 mn four 180° (à surveiller)