

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Mignardise au chocolat et aux noix

Pour 24 pièces

Préparation : 30 min

Cuisson : 12 min

Ingrédients :

70 g de farine

25 g de cacao en poudre non sucré

3 g de levure chimique

1 œuf

50 g de sucre

5 cl d'huile végétale type arachide ou tournesol

5 cl de crème liquide

8 cl de lait entier

Pour la décoration :

60 g de chocolat blanc

24 cerneaux de noix

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le cacao et la levure chimique puis laissez de côté.

Dans un autre saladier, mélangez au fouet l'œuf, le sucre et l'huile végétale jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez la crème liquide puis le lait, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine, cacao et levure) jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez la pâte dans les alvéoles du moule mini dôme. Mettez au four et laissez cuire 10 min.

Démoulez les mini dômes au chocolat et laissez-les refroidir.

Faites fondre le chocolat blanc puis badigeonnez-en les mini dômes.

Déposez un cerneau de noix sur le chocolat blanc et laissez figer avant de déguster les mignardises.