

Hoops Chocolat Noisettes

<http://www.lafeecreative.com/2022/04/hoops-chocolat-noisette.html>

Pour 6 personnes

Ingrédients :

100 g	Chocolat noir
50 g	Beurre
45 g	Sucre en poudre
2	Œufs
30 g	Farine
50 g	Noisettes concassées ou hachées



Préparation :

1. Retirez la grille du four et mettez-le à préchauffer à 180 °C (Th 6).
2. Dans le **Pichet Micro Cook 1 l** faites fondre le chocolat et le beurre pendant 2 min 30 à 360 W (ça correspond à la position Décongélation). Laissez reposer 1 minute puis mélangez avec le **Fouet Mélangeur** – Si besoin, prolongez de 30 secondes à 360 W.
3. Ajoutez le sucre et mélangez.
4. Ajoutez les œufs, un par un, en mélangeant à chaque fois.
5. Ajoutez la farine et mélangez.
6. Ajoutez 30 g de noisettes concassées.
7. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à Hoops**.
8. Saupoudrez le reste de noisettes concassées sur les hoops.
9. Faites cuire 17 min à 180 °C (th 6).
10. Démoulez quand c'est tiède.

A servir avec une crème anglaise. Bonne dégustation !



Agnes et ses Tupperware