



## Farandoles Mignardises sucrées



10



préparation  
10 minutes



### Ingrédients

#### Pour la pâte

- 80g de beurre
- 50g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 55g de farine
- 2g de levure chimique
- 4 blancs d'oeufs
- 100g de pépites de chocolat

#### Pour la déco

- 100g de chocolat au lait (ou noir)
- Noix de coco râpé, pralin, noisette concassées, amandes... (selon vos envies)

Plus d'idées recettes :

Emilie cuisine avec Guy Demarle

emilie\_cuisine\_demarle

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C, et posez votre moule mignardises OHRA® sur une grille perforée.
2. Faites chauffer le beurre dans une casserole sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette (environ 10 minutes). Dès qu'il a une belle couleur ambré et une bonne odeur de noisette, le retirer du feu et laisser refroidir une dizaine de minutes.
3. Dans un cul de poule mélanger les poudres ensemble (farine, poudre d'amande, levure et sucre glace)
4. Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger avec une maryse.
5. Ajouter le beurre noisette qui à refroidi puis mélanger
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Placer la pate dans les empreintes du moule.
8. Cuire à 180° pendant 20-25 minutes selon votre four
9. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Pour la déco faire fondre le chocolat et décorer selon vos goûts.

Ces petites bouchées se conserveront sous Be-Save pendant 1 semaine sans problème.

