



Minis st honoré au chocolat blanc

Ingredients

Pâte au cacao

100g de beurre

2 oeufs

75g de farine

40g de poudre d'amande

6g de levure chimique

1cuillère à café de cacao non sucré

80g de sucre

Ganache de chocolat blanc

60g de crème liquide entière

120g de chocolat blanc

Pâte au cacao

- pour environ 30 biscuits -

Préchauffer le four 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, le cacao, les oeufs et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser la pâte dans votre moule à empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Ganache au chocolat blanc

Faire chauffer la crème, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Garnir les gâteaux de ganache et mettre au frais 2h