



Tartelettes au kinder

Ingredients

Pâte

250g de farine
125g de beurre
1 oeuf
120g de sucre
1 jaune d'oeuf

Ganache au kinder

330g de kinder maxi
150g de crème liquide entière

Pâte

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre la farine et le sucre 5s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre en morceaux 15s/vitesse 4

Verer l'oeuf et le jaune d'oeuf 30s/vitesse 4

Filmer la pâte et la mettre 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte et en garnir le moule à tarte.

Faire cuire à blanc pendant 12 minutes.

Laisser refroidir sur une grille

Ganache au kinder

Faire chauffer 60g de crème liquide et verser sur les kinder maxi. bien mélanger puis ajouter le reste de crème froide.

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 4h