



Number cake vanille

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

250g de beurre
250g de sucre
215g de farine
5 oeufs
35g de cacao non sucré
100g de lait
11g de levure chimique

Chantilly à la vanille

300g de crème liquide entière
150g de mascarpone
40g de sucre glace
1cuillère à café d'arôme vanille
du colorant

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine, le cacao et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Etaler sur 2 plaques à génoise

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et découper selon le gabarit

Chantilly à la vanille

A l'aide d'un batteur monter la crème et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace, l'arôme et le colorant.

Mettre en poche pour en garnir les biscuits comme sur la photo et décorer selon vos goûts