



Ingredients

Coques

120g de sucre

3 oeufs

120g de beurre

200g de chocolat noir

140g de farine

20g de cacao

6g de levure

Crème

320g de mascarpone

80g de sucre

2sachets de sucre vanillé

Coques

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-onde

Mettre le fouet dans le bol, le sucre et les oeufs 2min/vitesse 4

Verser le beurre et le chocolat fondu 20s/vitesse 3

Ajouter la farine, le cacao et la levure 1 minute/vitesse 2 et finir la maryse

Mettre en poche et laisser au frais 30 minutes

Préchauffer le four 170C

Sur une plaque avec papier cuisson faire des disques que vous enfournez pendant environ 8 minutes

Crème