



Nids de Pâques coco et chocolat TM

Ingredients

80g de beurre
120g de chocolat noir
60g de sucre
2 oeufs
4g de levure chimique
110g de farine
30g de noix de coco râpée

Glaçage

75g de chocolat noir
60g de sucre glace
30g de crème liquide entière
75g de beurre

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le chocolat noir et beurre au micro onde

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1 minute/vitesse 4

Verser le mélange beurre/chocolat fondu 10s/vitesse 3.5

Enlever le fouet

Ajouter la farine, la levure et la coco râpée 20s/vitesse 3.5

Mettre la pâte dans les 8 empreintes

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Glaçage

A l'aide d'un couteau hâcher le chocolat noir

Le faire fondre au bain marie avec le sucre glace

Lorsque cela commence à fondre verser la crème liquide et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Hors du feu ajouter le beurre en petits morceaux et mélanger

Laisser tiédir et napper les nids de Pâques

Parsemer de chocolat râpé et de noix de coco