



petits moelleux cacao et nocciolata

Ingredients

3 oeufs
75g de sucre
65g de farine
10g de cacao non sucré
de la nocciolata

Étape de la recette

- Pour 20 gros moelleux ou 35 petits -

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouter la farine, le cacao et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes et enfourner environ 11 minutes

Laisser refroidir, démouler et remplir de pâte à tartiner nocciolata