

Aumônière au chocolat et aux amandes

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 540.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 5.286

Les ingrédients

- 200.0 gr Chocolat au lait (tablette)
- 120.0 gr Amande en poudre
- 2.0 u Blanc d'oeuf
- 8.0 u Feuille de brick
- 4.0 u Speculoos
- 1.0 p Cannelle

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la farce au chocolat

Séparez les blancs des jaunes des oeufs, et battez les blancs en neige.

Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre doucement au micro-onde.

Ajoutez la poudre d'amandes au chocolat fondu puis incorporez délicatement les blancs en neige dans la préparation à base de chocolat.

Préparation des aumônières

Superposez 2 feuilles de brick.

Émiettez un spéculoos au centre, puis versez dessus une partie de la préparation à base de chocolat.

Fermez les feuilles de brick en aumônière et maintenez les fermées avec 2 cure dents.

Cuisson

Enfournez 15 minutes.

Présentation

A proposer avec un glace à la vanille et des fruits frais (ex: fraise).