DE-382

Pim's Framboises Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	80g
- SUCRE SEMOULE	60g
- OEUF(S)	2
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- GELÉE DE FRAMBOISES	4 c à soupe
- CHOCOLAT BLANC	100g
- CHOCOLAT FONDANT	20g

Recette:

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- Ajoutez la farine et la poudre d'amandes.
- Mélangez délicatement.
- Répartissez la préparation dans des moules à muffin pour obtenir 18 biscuits et enfournez aussitôt 10 minutes.
- Laissez tiédir puis démoulez délicatement.
- Chauffez la gelée au micro-onde environ 20 secondes pour la rendre plus malléable.
- Garnissez les génoises de confiture (évitez les bords). Réservez au frais 5 minutes.
- Faites fondre le chocolat blanc au micro-onde et glacez les biscuits.
- Faites fondre le chocolat noir au micro-onde, placez le dans une poche à douille et dessinez les zébrures.
- Laissez prendre au frais pendant 1 heure avant dégustation.

Remarque:

Pour 18 pièces