

Gâteaux noisettes et chocolat

12 gâteaux

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 18 min

Moule utilisé : 12 Flower Power de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

- 4 oeufs
- 80g de sucre muscovado ou sucre de canne
- 200g de poudre de noisettes
- 100g de beurre
- 100g de pépites de chocolat ou de chunks au chocolat

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver afin qu'il refroidisse.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes et lisser.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Verser le beurre refroidi délicatement en mélangeant en même temps.
- Verser dans les empreintes et enfourner 18 min.
- Laisser refroidir avant de démouler et déguster !