

# Tartelettes cookies et chocolat

12 tartelettes 🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 12 tartes renversées de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



## Ingrédients

Tartelettes :

-2 oeufs

-130 de cassonade

-130g de beurre mou

-200g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

-120g de pépites de chocolat

Ganache au chocolat :

-80g de chocolat noir

-80g de crème liquide entière

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les oeufs avec la cassonade.
- Ajouter le beurre mou et mélanger en l'écrasant.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger à la pâte.
- Déposer la pâte dans les empreintes et lisser à la spatule coudée. Poser une toile de cuisson.
- Enfourner +/- 20 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Ganache : faire chauffer la crème.
- Casser le chocolat dans la crème hors du feu et laisser infuser quelques minutes puis lisser.
- Verser dans les empreintes et laisser figer quelques minutes.
- Décorer avant de déguster.