

Financiers bounty (coco/chocolat)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 150g de beurre
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre de coco
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 60g de chocolat Bahibé haché
- 60g de crème liquide entière
- 85g de chocolat bahibé
- 10g de miel neutre

Préparation

1. J'ai utilisé la poudre de noix de coco Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Laissez-le refroidir.
3. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre de coco.
4. Ajoutez le sel et la farine, puis le chocolat haché.
5. Terminez en ajoutant le beurre noisette refroidi (attention, s'il est trop chaud il fera fondre le chocolat).
6. Versez la pâte dans vos moules (sans les remplir totalement).
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson, puis démoulez-les et laissez-les refroidir.
8. Ganache chocolat : de crème liquide entière de chocolat bahibé de miel neutre Faites chauffer la crème avec le miel.
9. faites fondre le chocolat.
10. Versez la crème sur le mélange précédent en mélangeant bien de façon à obtenir une ganache lisse et brillante.
11. Laissez refroidir, puis garnissez les financiers, ajoutez un peu de coco en poudre et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com