

Tigres de chocolate ao leite e avelã

Ingrédients

- 150g de manteiga
- 150g de claras de ovos
- 170g de açúcar de confeiteiro
- 100g de farinha de avelã
- 50g de farinha
- 1 pitada de sal
- 60g de granulado ou gotas de chocolate
- 40g de creme de leite fresco
- 50g de praliné de avelã
- 55g de chocolate Azélia
- 10g de manteiga
- 15g de mel neutro

Préparation

1. Uma nova versão desses deliciosos tigrados ao estilo Cyril Lignac: chocolate ao leite & praliné de avelã.
2. Para a receita dos financiers, usei como de costume a de Cyril Lignac, que é perfeita, e os recheei com uma ganache de chocolate ao leite & praliné de avelã, usando o chocolate Azelia da Valrhona, que já é aromatizado com avelã.
3. Materiais: Formas para mini kouglof da Silikomart Ingredientes: Usei o chocolate Azelia da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Prepare a manteiga noisette: derreta a manteiga e deixe-a ferver em fogo baixo até obter uma bela cor dourada.
5. Deixe esfriar.
6. Misture as claras de ovos com o açúcar de confeiteiro e a farinha de avelã.
7. Adicione o sal e a farinha, depois as gotas de chocolate.
8. Termine adicionando a manteiga noisette esfriada (cuidado, se estiver muito quente, derreterá o chocolate).
9. Despeje a massa nas suas formas (sem enchê-las totalmente).
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos, depois desenforme e deixe esfriar.
11. Aqueça o creme de leite com o mel.
12. Misture o praliné e o chocolate derretido.
13. Despeje o creme no preparo anterior, misturando bem para obter uma ganache lisa e brilhante.
14. Adicione a manteiga e misture novamente.
15. Deixe esfriar, então recheie os financiers e aproveite!