

 **Korinnettes en coque de chocolat**



Il vous faut pour 24 Korinnettes :

100g de sucre en poudre

2 gros oeufs

100g de beurre fondu

160g de farine

1/2 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

1 cuillère à café de vanille liquide

Le zeste d'un citron bio

100g de chocolat noir de couverture

Préchauffer le four à 180°. Poser la plaque souple sur une plaque perforée.

Fouetter ensemble le sucre et les œufs avec la pincée de sel, le zeste de citron et la vanille. Ajouter le beurre fondu puis la farine et la levure.

Remplir les empreintes à l'aide d'une poche à douille.

Faire cuire 12 minutes et laisser refroidir avant de démouler.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie. Avec un pinceau, napper le fond des empreintes de chocolat. Poser les korinnettes refroidies dans les empreintes chocolatées.

Mettre la plaque au réfrigérateur une petite heure pour que les korinnettes en coque de chocolat puissent être démoulées sans aucun problème.