

# Fingers Choco-Noisette



Pour une plaque Fingers FP 2146

## INGREDIENTS

50 g de beurre fondu

30 g de Maizena

70 g de sucre glace

50 g de noisettes réduites en poudre

2 blancs d'œufs (soit 60 g)

18 barres de chocolat (comme celles des pains au chocolat)

## PREPARATION •

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Mélanger les poudres, et y ajouter le beurre fondu.

3. Monter les blancs en neige et mélanger délicatement à la préparation précédente.

4. Remplir les empreintes (pas à ras bord pour ne pas déformer les fingers à la cuisson) et y poser une barre de chocolat.

5. Faire cuire 15 minutes et attendre un peu pour démouler

Vous n'avez pas de barres de chocolat? faites fondre du chocolat noir et verser à l'aide du flacon décor ou à la poche à douille (petite), un trait de chocolat.