

CHOCOLINE (thermomix)



Ingrédients :

- 125 g poudre d'amande
- 125 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre glace

Préparation :

- mettre le chocolat coupés en morceaux dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 7
- racler les bords, puis ajouter le beurre et programmer 5 minutes à 50° vitesse 1
- ajouter le sucre, la poudre d'amande et mélanger 30 secondes à vitesse 3
- racler les bords et mélanger de nouveau 10 secondes à vitesse 3
- remplir le moule à bouchées forme couronne ou brioche
- faire prendre au réfrigérateur pendant 3 à 5 heures

Conseil:

- Les chocolines se conservent 15 jours au réfrigérateur et peuvent aussi se congeler

vous pouvez retrouver la recette dans le livre

" Les moules silicone " de Tupperware

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>