



Maintenant vous pouvez
les faire en 3D!

Ce moule sensationnel est disponible sur
bettybossi.ch

Cœurs en chocolat

🕒 30 min + 25 min au four

Pour 2 moules «Cœur» bombés, graissés et farinés
Pour 12 pièces

150 g de farine 150 g de sucre 100 g de noisettes moulues 3 c. s. de cacao en poudre 1½ c. c. de poudre à lever 1 pincée de sel	Préchauffer le four à 180° C. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, noisettes, cacao en poudre, poudre à lever et sel.
150 g de beurre 3 œufs	Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu, incorporer à la farine avec les œufs. Répartir uniformément la pâte dans les moules préparés.
	Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser refroidir dans les moules sur une grille.
100 g de gelée de fraise 2 c. s. d'eau	Faire chauffer la gelée et l'eau dans une petite casserole. En napper finement les cœurs, mettre env. 10 min au frais.
2 sachets de glaçage foncé (d'env. 125 g) ½ sachet de glaçage blanc (env. 60 g)	Faire fondre le glaçage foncé, verser dans un bol. Y tremper les cœurs, laisser durcir sur une grille. Faire fondre le glaçage blanc, couper une petite pointe du sachet, tracer des rayures sur la moitié des cœurs.
3 fraises	Couper les fraises en deux, découper des cœurs à l'emporte-pièce, en décorer les autres cœurs.

Suggestion: décorer les cœurs de pépites de framboises (Coop).

Pièce: 449 kcal, lip 29 g, glu 41 g, pro 6 g

SUGGESTION KIDS

Sucettes de fraises

Vos enfants vont adorer et seront ravis de vous donner un coup de main pour les préparer. Piquez les fraises au bout de bâtonnets, trempez-les dans du glaçage fondu et parsemez-les de streusel décoratif.

