



Bouchées Chocolat-Cannelle

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 25 à 30 bouchées

- 150g de sucre fin
- 125g de chocolat noir râpé à 65/70 % de cacao
- 2 c. à soupe de cacao non sucré (*type VanHouten*)
- 150g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 5 c. à soupe rase de farine
- 1 c. à café de cannelle

PREPARATION

1 – Fouetter les oeufs avec le sucre pendant 5 mn : le mélange doit devenir jaune clair et tripler de volume.

2 – Ajouter alors tous les autres ingrédients pour former une pâte très souple.

3 – Façonner des boules de la grosseur d'une noix. Les rouler dans le sucre glace.

4 – Déposer sur une plaque à pâtisserie une feuille de papier sulfurisé. Déposer chaque boule au chocolat (veiller à les espacer, elles vont s'étaler un petit peu à la cuisson). Laisser sécher 30 mn sur les plaques avant d'enfourner pour la cuisson.

CUISSON

Préchauffer le four Th 160 °C chaleur tournante.

Mettre au four pendant 20 mn environ. Les boules au chocolat à la sortie du four seront encore un peu souples. En refroidissant, elles vont durcir et devenir gâteaux secs.