



Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 10 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 12 mn - Repos : 1 h - Difficulté : Moyen



Le circuit tout chocolat



> Préparation

- Préchauffez le four à Th.7 (200°C). Faites fondre 180 g de chocolat noir en morceaux avec 2 càs d'eau et le beurre dans un saladier pendant 2 minutes. Mélangez.
- Ajoutez le sucre, la farine et les jaunes d'œufs puis incorporez les blancs d'œufs battus en neige.
- Versez la pâte sur la plaque à biscuit roulé et faites cuire 12 à 14 minutes. Démoulez sur un plateau.
- Faites fondre le chocolat blanc et réalisez le circuit. Placez au réfrigérateur 1 heure.
- Réalisez des voitures en pâte d'amande : découpez des rectangles dans le bloc de pâte d'amande et posez-les à plat. En haut, coupez de biais chaque côté. Gardez les chutes pour mouler les roues. Réalisez des chiffres sur les voitures avec le chocolat restant fondu, pour cela prenez un sac de congélation, versez le chocolat dedans et coupez le coin pour vous faire une poche à douille. Réalisez aussi la ligne d'arrivée, le drapeau de départ en damier sur une tranche de pâte d'amandes.

Une recette pour enfants imaginée par Nestlé Dessert

Ingredients

- 1 tablette de chocolat
- 100 g de beurre
- 80 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 180 g de chocolat blanc
- Pâte d'amandes rose et verte