

Petits coeurs au chocolat

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 12 min, préparation : 15 min, très facile



Il vous faut pour 12 biscuits

- 3 oeufs
- 1 yaourt brassé nature
- 100 g de sucre (1 pot)
- 180 g de farine (2,5 pots)
- 75 g de purée d'amandes blanches
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 càc de vanille liquide
- 15 g de cacao non sucré

Allumer le four th6, 180°C. Mélanger au fouet le yaourt, la vanille et les oeufs. Incorporer la purée d'amandes et fouettant bien pour l'assouplir dans le mélange yaourt/oeuf. Ajouter le sel, le sucre, puis la farine, la levure, le cacao non sucré.

Verser dans des moules en silicone en les remplissant à moitié seulement (sinon attention aux débordements) et enfourner pour 10 à 12 minutes selon la taille de vos moules.

Laisser tiédir 10 minutes puis démouler et laisser complètement refroidir sur une grille.