

## Petites douceurs chocolat au coeur d'amande

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



### Ingrédients pour une vingtaine de biscuits

- 4 œufs
- 120 g de chocolat noir
- 60 g de farine
- 80 g de beurre ramolli
- 70 g de sucre
- de la pâte d'amande colorée

Faire fondre le chocolat et le beurre. Fouetter les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter à ce mélange le chocolat refroidi. Incorporer la farine et bien mélanger.

Monter les blancs en neige, puis ajouter les 20 g de sucre, battre à nouveau au fouet électrique pour bien les serrer. Incorporer les blancs au mélange chocolaté, délicatement.

Allumer le four th6, 180°C. Remplir des moules à muffins souples (ou en dur, bien les beurrer dans ce cas) au 3/4.

Enfoncer si vous le souhaitez des billes de pâte d'amande dans la pâte. Enfourner pour 20 minutes. Démouler et laisser refroidir.