

Fingers caramel et chocolat



Ingrédients : 50 g de beurre mou, 50 g de sucre glace, 1 oeuf, 60 g de farine, 1/2 cuiller à café rase de levure chimique, 24 mini carambars ou 12 carambars coupés en 2, 100 g de chocolat noir haché

Mélanger au fouet le beurre et le sucre glace. Incorporer l'oeuf puis la farine tamisée avec la levure chimique.

Préchauffer le four à 210°C.

Avec une poche à douille et la grosse douille, emplir les empreintes fingers **Demarle**. Faire cuire pendant 8 mn. Laisser refroidir et démouler.

Disposer un carambar dans chaque empreinte et placer au four pendant 5 mn à 180°C. A la sortie du four, déposer immédiatement un biscuit dans chaque empreinte et laisser refroidir. Démouler.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Avec un pinceau, garnir chaque empreinte et déposer aussitôt les fingers enrobés de caramel froid dans les empreintes afin de réaliser l'enrobage au chocolat.

Laisser refroidir. Démouler.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan