

NID DE PÂQUES CHOCO-NOISETTES



+ 3 ans | Difficulté : ★ | 1 heure (40 minutes de préparation + 20 minutes de cuisson)

Matériel

Vous avez besoin de :

- [MOULES INDIVIDUELS SILICONE Donuts](#)
- [SALADIER INOX À VENTOUSE](#)
- [BALANCE ÉLECTRONIQUE DE CUISINE](#)

Ingrédients (pour 6 portions) :

- 125 g de beurre
- 125 g de chocolat à dessert
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 125 g de poudre de noisettes

+ Le + pédagogique

Cuisine créative

Étapes

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire fondre le chocolat avec le beurre sur feu doux ou au micro-ondes.
- Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, la poudre de noisettes, puis le mélange chocolat/beurre fondu et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Verser dans les moules individuels et enfourner 15 à 20 minutes.

Avant de servir, disposer quelques bonbons œufs de Pâques pour parfaire le nid !