

## PETITS FOURS AU CACAO



### Ingrédients pour 50 petits fours environ :

- \* 100 g de beurre
- \* 200 g de sucre glace
- \* 50 g de poudre d'amande
- \* 50 g de poudre de noisette
- \* 25 g de farine
- \* 25 g de cacao en poudre
- \* 4 blancs d'oeufs

### Préparation :

- 1 - Préchauffez le four à 180° (therm 6)
- 2 - Faites fondre le beurre sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Retirez du feu et laissez refroidir.
- 3 - Mélangez dans une jatte le sucre glace tamisé avec les poudres d'amande et de noisette. Tamisez au-dessus de la jatte la farine et le cacao. Mélangez avec une cuillère en bois, puis incorporez les blancs d'oeufs (sans les monter). Remuez, puis ajoutez le beurre fondu. Remuez encore la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
- 4 - Répartissez la pâte dans des moules à petits fours à revêtement anti-adhésif de 4 cm de diamètre et 2 cm de haut. Enfournez et laissez cuire 7 mn. (*j'ai utilisé un moule en silicone et j'ai prolongé la cuisson de 2 à 3 mn*).

Laissez refroidir sur une grille.