

Demi-œufs aux chunks au chocolat

Ingrédients pour la plaque demi-œufs :

90 g de poudre d'amandes

60 g de sucre

60 g de farine

2 oeufs

100 g de crème fraîche liquide

Quelques chunks au chocolat au lait

Posez la plaque demi-œufs sur la plaque alu perforée et préchauffez le four à 200°C.

Fouettez ensemble les oeufs et le sucre.

Ajoutez la poudre d'amandes et la farine, puis la crème fraîche liquide.

Remplissez les empreintes et posez quelques chunks sur chacune d'entre elles.

Enfournez pour 10 minutes

