

Tuile dentelle au chocolat

Recette pour 4

Description

Croquant, légère qui apporte un croustillant très important

Ingrédients

Tuile dentelle au chocolat

- 150 Gr Sucre
- 20 Ml Lait
- 40 Ml Sirop de maïs
- 40 Gr Beurre
- 50 Gr Amandes effilées
- 5 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Tuile dentelle au chocolat

Portez à ébullition le sucre, le lait, le sirop de maïs et le beurre, ajoutez par la suite hors du feu les amandes et le cacao en poudre.

Bien mélanger le tout, étalez sur un silpat ou papier cuisson, enfournez durant 15 à 20 minutes suivant les four.

Bon appétit!