

DÉLICES CHOCOLAT AUX AMANDES CRAQUANTES



Pour 12 gâteaux

- 150 g de chocolat
- 2 oranges
- 50 g d'amandes émondées
- 60 g de farine
- 4 oeufs
- 40 g de sucre
- 50 g de beurre

Préchauffez votre four th 7 (200° C), pour moi toujours 160 ° C...

Lavez et pelez à vif les oranges et prélevez les segments à l'aide d'un couteau.

Hachez grossièrement les amandes...

Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre, la farine...

Y ajouter le chocolat, le beurre préalablement fondu et les amandes. Mélangez bien...

Beurrez des moules à tartelettes, j'ai pris des moules en silicone à muffins qui ont très bien fait l'affaire. Dans le fond de chaque empreinte j'ai disposé deux segments d'orange. Attention pour des grands moules à tartelettes en mettre 4 ou 5...

Recouvrir de la préparation au chocolat et enfournez pour 15 minutes...