

MOELLEUX CROQUANT IVOIRE FRAMBOISE

Pour un moule carré de 22x22 cm



100 g de couverture Ivoire

60 g de beurre

80 g de sucre complet « Rapadura » (ou cassonade)

1 œuf

55 g de farine T55

35 g de farine à levure incorporée

50 g de Chunks blancs

40 g d'un mélange amandes et noisettes torréfiées 12 min au four à 150°C et grossièrement concassées

80 g de framboises fraîches ou surgelées non dégelées

sucre glace

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer le moule et garnir le fond d'un papier siliconé.
- 3 Fondre le chocolat de couverture Ivoire au bain marie et incorporer le beurre hors du feu. Lisser le mélange. Ajouter le sucre, l'œuf et les farines. Incorporer les Chunks blancs, le mélange amandes-noisettes puis les framboises.
- 4 Répartir le mélange dans le moule.
- 5 Cuire 30 min environ.
- 6 Refroidir, couper en carrés et saupoudrer de sucre glace.

Nota : ces petits carrés se conservent quelques jours au frigo dans une boîte hermétique.