



## Biscuits fondants chocolat noisette vegan

Préparation : 10 min | Cuisson : 30 à 40 minutes | Temps total : 40 minutes

### Ingrédients pour 12 biscuits :

- 200g de chocolat noir dessert
- 30g de sucre
- l'aquafaba d'une conserve de 400g ( environ 90g )
- 50g de poudre de noisettes
- 10g d'amandes concassées



### *Préparation :*

1/ Faire fondre le chocolat au bain marie ou dans votre robot de cuisine à 50°C.

2/ Monter l'aquafaba en neige et ajouter le sucre progressivement quand le mélange devient mousseux.

3/ Mélanger délicatement le chocolat (il ne doit pas être trop chaud) et l'aquafaba en neige.

4/ Ajouter la poudre de noisettes à la préparation et mélanger à nouveau.

5/ Recouvrir une plaque de cuisson d'un papier sulfurisé puis faire des petits tas de pâte. La préparation va durcir un peu c'est normal, c'est le chocolat qui refroidit.

6/ Saupoudrer des éclats d'amandes et tasser légèrement les biscuits.

7/ Enfourner pendant 30 à 40 minutes à 130°C en chaleur tournante. Les biscuits vont s'étaler et prendre leur forme véritable à la cuisson.

8/ Laisser refroidir les biscuits pour qu'ils puissent durcir.

9/ Les décoller délicatement car ils seront un peu fondant dessous et à l'intérieur. C'est hyper gourmand !!

A consommer avec modération ! Ou pas !

*Bon appétit !*

*Krystalife*