

PETITES DOUCEURS AVEC LE CAFE



Ingrédients

1 boîte de crème de marrons vanillée
Quelques carrés de chocolat (noir, lait, blanc ou praliné)
3 œufs
75 g de beurre

Préparation : 5 MINUTES

1. Faire fondre le beurre
2. Dans une jatte, mélangez les œufs, le beurre et la crème de marrons afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Répartir votre pâte dans vos moules. Enfoncez un bout de chocolat.
4. Faire cuire 10 à 15 minutes à th 6 ou 180 °
5. Laisser refroidir pendant quelques minutes, démoulez et dégustez tout de suite ou ultérieurement.