

PÉPICHOCO



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



x 25

Pour environ 25 bouchées

- 1 œuf
- 35 g sucre
- 17 g farine (T45/T55)
- 13 g féculé
- 2 g levure chimique (1/6 du sachet)
- vanille liquide
- 85 g pépites de chocolat
- garniture -
- pâte à tartiner

Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par séparer le blanc et le jaune de l'œuf : versez le blanc dans un bol, et déposez le jaune dans un saladier.

Ajoutez le sucre au jaune d'œuf et mélangez énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la féculé et la levure puis versez un peu de vanille liquide et mélangez.

Montez le blanc en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique.

Ajoutez au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Incorporez les pépites de chocolat.

Versez la pâte dans un moule en silicone à mini-savarins et enfournez à four très chaud 10 à 12 minutes.

(Note perso : si vous faites plus de biscuits, prenez le temps de faire cuire les plaques une à une. Pour les mini-savarins, j'ai remarqué que seul l'étage du haut est suffisamment bien cuit : les mini-savarins sont bien lisses et brillants et se détachent bien du moule... si vous mettez des étages supplémentaires dessous, les biscuits "collent" au moule !)

Laissez refroidir une dizaine de minutes à la sortie du four, puis démoulez les biscuits et laissez refroidir complètement sur une grille.

Une fois complètement refroidis, remplissez les trous de pâte à tartiner (celle de votre choix). 😊

Les biscuits se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.

