



Arbres de Noël

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de repos : 11 minutes

Recette pour 8 arbres

Ingrédients

Pour la pâte

- 80 g de chocolat noir dessert
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 20 g de poudre d'amande (\pm 15 ml)
- 20 g de farine (\pm 15 ml)
- 1 pincée de sel
- 1 ml de levure chimique

Pour la décoration

- Pâte à tartiner
- Chocolat noir
- Décors en sucre (étoiles, billes...)
- Cacao amer en poudre

Pour le glaçage

- 30 g de sucre glace (\pm 50 ml)
- 5 ml de jus de citron

1. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux environ 1 mn 20 à 600 watts (Pichet MicroCook 1L). Laissez reposer 1 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30s à 600 watts.
2. Rajoutez les ingrédients restants de la pâte dans l'ordre et mélangez délicatement.
3. Placez les Cônes, beurrés avec le beurre restant et légèrement farinés, pointe vers le bas dans des verres étroits pour les tenir droits.
4. Remplissez l'intérieur des Cônes avec la préparation et tapotez légèrement les verres pour que la préparation se tasse.
5. Faites cuire 4 Cônes environ 2 mn 30 à 360 watts. Faites de même avec les 4 Cônes restants. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler délicatement (Spatule silicone fine).
6. Décorez au choix sur le gâteau froid.

Décoration

1. Arbre copeaux choco : étalez de la pâte à tartiner et saupoudrez de copeaux de chocolat noir (Eplucheur vertical).
2. Arbre enneigé : faites couler un peu de glaçage sur le gâteau et décorez.
3. Arbre poudreuse : saupoudrez du cacaco amer en poudre.

©Tupperware