



### **Pims maison à la Fiordifrutta Oranges Amères**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 15 pims

#### **Ingrédients**

- 1 œuf
- 20 g de maïzena
- 10 g de farine
- 25 g de sucre
- 5 g de sucre vanillé
- 2,5 g de levure chimique
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de Fiordifrutta Oranges amères

1. Séparez le blanc du jaune de l'œuf. Montez le blanc en neige et réservez.
2. Dans un bol, mélangez le jaune avec les sucres, la farine, la maïzena et la levure.
3. Incorporez délicatement le blanc en neige à la préparation.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez des cercles à l'aide d'une cuillère.
5. Enfourez la plaque pour 10 minutes à 180°C. Laissez les refroidir complètement.
6. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Nappez vos biscuits de Fiordifrutta Oranges amères puis ajoutez une couche généreuse de chocolat fondu.
7. Placez au frais 20 minutes et dégustez.