

FLORENTINS :

Ingrédients

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| - 200g de désicroq | chez Tremblet |
| - 120g d'amandes effilées | chez Tremblet |
| - 30g de fruits confits | chez Tremblet |
| - 100g de chocolat de couverture | chez Tremblet |



Conseil Tremblet.

Le bon ustensile : Moules en silicone du plus petit au plus grand.

Instructions

- Préchauffer le four à 1180 -200°.
- Mélanger les ingrédients à sec
- Remplir les moules ou les caissettes en papier, 8 à 10 cm sur une épaisseur de 3 mm environ.
- Cuire de 5 à 8 mn. Dès qu'ils sont dorés les sortir du four et les démouler.
- Fondre le chocolat au bain-marie et badigeonner le dessous des florentins.