

# Tuile dentelle au chocolat

**Recette pour 4**

## **Description**

Croquant, légère qui apporte un croustillant très important

## **Ingrédients**

### Tuile dentelle au chocolat

- 150 Gr Sucre
- 20 Ml Lait
- 40 Ml Sirop de maïs
- 40 Gr Beurre
- 50 Gr Amandes effilées
- 5 Gr Cacao en poudre

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

### Tuile dentelle au chocolat

Portez à ébullition le sucre, le lait, le sirop de maïs et le beurre, ajoutez par la suite hors du feu les amandes et le cacao en poudre.

Bien mélanger le tout, étalez sur un silpat ou papier cuisson, enfournez durant 15 à 20 minutes suivant les four.

**Bon appétit!**