

Florentins
Pour 30 florentins



1. FLORENTIN

300 g de Florentin Braun
150 g de fruits secs (amandes effilées, pistaches)
30 g d'écorces d'orange

Mélanger les ingrédients à sec et répartir le mélange dans des cercles de 9 cm de Ø disposés sur du papier cuisson. Cuire 5 à 8 min à 200 °C. Après refroidissement, tremper une face dans du chocolat.