

## PARE ANVERSOIS Tupperware.

Ingrédients : 200 gr. Petits-Beurre.  
200 gr. Chocolat fondant.  
180 gr. Beurre ramolli.  
160 gr. sucre.  
4 jaunes d'œufs  
2 blancs d'œufs.

Préparation : ① Ecraser les petits-beurre.  
② fondre le chocolat.  
③ Mélangez le beurre ramolli avec le sucre  
les jaunes d'œufs.  
le chocolat fondu.  
les petits-beurre.  
④ battez les blancs en neige et les rajouter au mélange.  
⑤ Placez dans un grand moule ou des petits (au choix).  
⑥ Laissez durcir au frigo.

Miam 🍷

M<sup>me</sup> Régine.

