

MINI KOUGLOF AU VIN ROUGE



Ingrédients

150 g de beurre pommade
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
1 cuillerée à café de cannelle
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 cuillerée à café de cacao en poudre
50 g de noisette en poudre
50 g de chocolat noir rapé (pour moi fondu au micro-ondes)
15 cl de vin rouge

Préparation

Pour 2 moules silicones de 6 cavités
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 20/25 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.

Séparez les jaunes des blancs.

Battez le beurre pommade avec le sucre et le sucre vanillé, ajoutez les jaunes d'oeufs et la cannelle.

Lorsque le mélange devient mousseux, incorporez la farine, la levure chimique, le cacao, les noisettes, le chocolat noir râpé (pour ma part, j'ai fait fondre mon chocolat au micro-ondes) et le vin rouge.

Mélangez jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Battez les blancs en neige et les incorporez délicatement avec une maryse.

Versez la pâte dans les moules à mini-kouglof en silicone, je graisse quand même avec ma bombe pour pâtisseries par sécurité.

Enfournez pour environ 20/25 minutes.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Source de la recette

" Cakes and Sweets"

Recette publiée par Marie-Thérèse

Commentaires

Mini-kouglof au vin rouge, original, facile à réaliser, moelleux à souhait.

Régalez vous avec ce dessert alsacien.

Si vous avez une hésitation pour le vin rouge, à la cuisson le vin rouge fait disparaître l'alcool.

Sans problème régalez-vous en famille.

Vous pouvez aussi le réaliser dans un grand moule.



Ajouter un commentaire



Mentions légales

