

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Temps de préparation 20 minutes
Cuisson environ 20 minutes

Préchauffez votre four chaleur tournante à 160°C.

Faire fondre le chocolat avec une cuillère à soupe d'eau, ajoutez le beurre le tout au micro-ondes (1 minutes).

Dans un saladier versez les jaunes d'oeufs, le sucre, battre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez au mélange le chocolat/beurre fondu, puis la farine, bien mélanger.

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, mélangez les doucement a la préparation chocolatée.

Versez dans les plaques en silicone.

Mettez au four environ 20 minutes, (surveillez la cuisson), piquez avec la lames d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir.

PETITS CAKES AU CHOCOLAT



Commentaires

Des petites gourmandises simple et rapide à réaliser, pour le plaisir des grands et des petits.
Peuvent également se congeler.

Ajouter un commentaire



Ingrédients

5 oeufs
100 g de chocolat noir
125 g de farine
200 g de sucre
125 g de beurre
2 plaques en silicone
de 9 mini cakes chacune

