



Les mini cakes au chocolat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 5 min. Cuisson : 9 min.

Ingrédients

Sucre : 250 g
Beurre : 250 g
Farine : 125 g
Oeufs : 4
Fécule : 75 g
Cacao amer en poudre : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Vanille pure : 1 c.à s., en poudre

Matériel

une plaque à cakes en silicone
2 grandes jattes
un bol
un batteur électrique
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Beurrer et saupoudrer de cacao une plaque à financiers en silicone.
- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler les financiers en douceur -
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes avec le sucre pour obtenir une mousse éclaircie.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes dans un bol, le verser ensuite sur la mousse des jaunes, et mélanger doucement. Y ajouter le cacao, la farine, la fécule, la levure, parfumer de vanille, et bien mélanger le tout.
- pour le cacao amer en poudre, il vaut mieux privilégier celui de la marque Van Houten, idéal pour les recettes de pâtisseries au chocolat. Les autres, destinés au petit-déjeuner, sont trop sucrés -
4. Monter les blancs en neige. Les incorporer ensuite doucement à la préparation, en soulevant pour aérer un peu la pâte.

La cuisson

5. Verser dans les alvéoles. Enfourner pour 9 min à 200°C.
6. Laisser tiédir, démouler, puis laisser complètement refroidir.
- si vous trouvez qu'ils sont trop cuits et pas assez fondants à coeur, la prochaine fois diminuez la cuisson d'une minute, jusqu'à trouver votre cuisson idéale -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com