



Les mini fondants aux Schoko-Bons

Recette pour 24 mini bouchées. Préparation : 10 min. Cuisson : 8 min.

Ingrédients

Beurre : 20 g, mou
Chocolat noir : 100 g
Oeuf : 1
Cassonade : 10 g
Vanille pure en poudre : 1 pointe de couteau
Farine : 50 g
Levure chimique : 1/2 sachet (5 g)
Kinder Schoko-Bons : 24

Matériel

des plaques à mini bouchées (2)
des mini caissettes en papier
une balance ménagère
une grande jatte
une petite jatte
une cuillère en bois
un fouet



Réalisation > la préparation

1. Disposer une mini caissette en papier dans chaque alvéole de votre plaque à mini bouchées.
- alvéoles de 3 cm de diamètre en ce qui concerne mes plaques -
2. Dans une petite jatte, faire fondre le beurre mou avec le chocolat noir coupé en morceaux, au four à micro-ondes.
3. Dans une plus grande jatte, fouetter l'oeuf entier (sans sa coquille !) avec la cassonade et la vanille en poudre, puis ajouter la farine avec la levure et enfin le chocolat fondu. Bien mélanger le tout.
4. Préchauffer le four à 150°C.
5. Déposer des petits tas de pâte au fond des caissettes, de sorte de ne pas dépasser la moitié de leur contenance. Planter un Kinder Schoko-Bons bien droit en leur centre.
- attention : les mini fondants vont gonfler et ils risquent de déborder si vous remplissez trop les caissettes, vraiment il ne faut pas dépasser la moitié de leur contenance ! La pâte va venir enrober légèrement chaque oeuf en chocolat -

La cuisson

6. Faire cuire 8 minutes, puis bien laisser refroidir les mini bouchées avant de tenter de retirer les caissettes de leurs alvéoles.

A conserver dans une boîte bien hermétique... s'il vous en reste !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com