

Mignardises au chocolat

J'ai découvert ces petits gâteaux au chocolat chez une copine qui a bien voulu me donner sa recette, donc, merci Crystal ☺ .

J'ai choisi de les cuire avec la plaque mignardises de Guy Demarle. J'ai décoré les gâteaux mais ils sont aussi très bon sans.



Ingrédients:

125 g de beurre

150 g de chocolat (Caraïbe de Valrhona pour moi)

120 g de sucre

3 oeufs

90 g de farine

Noix, noisettes, pépites de chocolats, sucres en perles colorés...

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Au micro-ondes, faire fondre le beurre et le chocolat. Bien mélanger, la texture doit être lisse et brillante.



2- Dans un récipient, fouetter le sucre et les œufs.



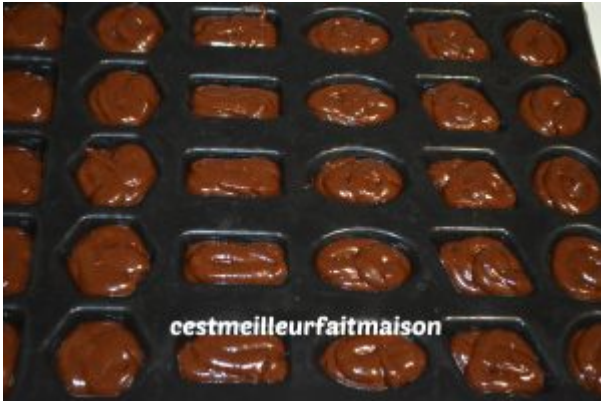
3- Ajouter la farine et mélanger.



4- Ajouter le mélange chocolat-beurre et mélanger.



5- Remplir les empreintes, à l'aide d'une poche à douille c'est plus facile. Décorer selon son envie.



6- Enfourner pour 8 à 10 min. Laisser tiédir sur la plaque et retirer les gâteaux pour qu'ils refroidissent sur une grille à pâtisserie.





cestmeilleurfaitmaison