

Fondants Ovomaltine Crunchy

Préparation: 5 minutes
Cuisson: 10 minutes

Ingrédients:

Pour 20 Mini Muffins

- * 300 g de Ovomaltine® Crunchy
- * 2 oeufs
- * 60 g de farine
- * 40 g de cacao en poudre non sucré



Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Mini Muffins (FP 2031) sur la plaque alu perforée.

Dans un cul-de-poule mélangez l'Ovomaltine® Crunchy avec les oeufs pour obtenir une pâte lisse, puis ajoutez la farine et le cacao.

Remplissez les empreintes aux deux tiers et enfournez pour 10 minutes!

Source : Inspiré par le fondant au Nutella® de Cécile (au fil de mes recettes)