

Trio de Mini Savarins

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- * 1 oeuf
- * 50 g de cassonade
- * 50 g de farine
- * 50 g de crème liquide
- * 1 CC d'Extrait de vanille



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes Mini-Savarins (FP 2274) sur la plaque perforée.

Mélangez tous les ingrédients ensemble et remplissez les empreintes aux deux tiers à l'aide de l'entonnoir automatique.

Posez une toile Silpat® sur les empreintes pour éviter que les savarins ne gonflent à la cuisson, puis enfournez pour 10 minutes.

Démoulez, puis remplissez la petite cavité avec un coulis ou un reste de ganache.

Pour ma part j'ai pris les restes des ganaches de mes macarons (kiwi-banane, framboise-chocolat blanc et chocolat-orange). Comme ça il n'y a pas de gâchis, même si il ne restait pas grande chose.

Source : [Au fil de mes recettes](#) de Cécile