

MINI MOELLEUX CHOCOLAT, CAMEL, FEVE TONKA... & CERISE !

Pour la plaque à empreintes Demarle 12 mini muffins

75 g de chocolat Nestlé au caramel
35 de chocolat très noir (80%)
100 g de beurre salé
100 g de sucre roux
2 œufs
1/3 de fève Tonka râpée
30 g de farine
24 cerises



Préchauffer le four Th 7/8.

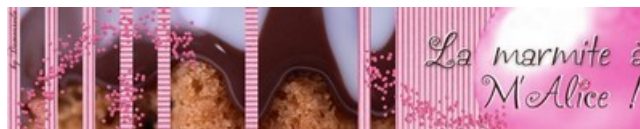
Faire fondre le chocolat avec le beurre (au micro ondes, c'est parfait).

Bien mélanger, ajouter le sucre, puis les œufs, la fève Tonka râpée et la farine, en mélangeant bien entre chaque ajout.

Disposer deux cerises dans chaque empreinte, verser la pâte par-dessus.

Enfourner pour 12 à 15 minutes. Ils doivent avoir gonflé et paraître cuits.

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

