

maestrani's CHOCOLARIUM⁺

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

NOS MEILLEURES RECETTES AU CHOCOLAT

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Préparation: env. 15 min
Cuisson: env. 25 min

Pour 8 verrines d'env. 1,5 dl graissées

200 g de farine
140 g de sucre
1 c. c. de levure
1 gousse de vanille,
coupée en longueur,
uniquement les graines
raclées
2 pincées de sel

1 dl de lait
2 œufs battus
100 g de beurre fondu, refroidi

4 barres de chocolat (Minor),
coupées en deux

1. Mélanger dans un saladier la farine et tous les ingrédients ainsi que le sel.
2. Ajouter le lait, les œufs et le beurre. Verser la pâte dans les verrines préparées et les poser sur une plaque à pâtisserie. Enfoncer une demi-barre de chocolat dans chaque verrine.
3. Cuisson: placer au milieu du four préchauffé à 180° C et faire cuire env. 25 min. Sortir les petits gâteaux et les poser sur une grille.

Durée de conservation: env. 2 jours à couvert.

Une recette de

Betty Bossi

