

# Recette

## „petits gâteaux choco“

### Zutaten:

- ♥ 130 G BEURRE
- ♥ 130 G SUCRE GLACE
- ♥ 130 G FARINE
- ♥ 3 BARRES CHOCOLAT À CUIRE
- ♥ 3 OEUFS

### Forme „Magic Winter“

LE GRAND AVANTAGE DES FORMES EN SILICONE, C'EST QUE LA PÂTE NE COLLE PAS - LES PETITS GÂTEAUX SE LAISSENT DÉMOULER FACILEMENT !



IDÉE BRICOLAGE

N°103.609 - RECETTE

# Instructions:

1. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger avec le sucre glace.
2. Incorporer les oeufs un par un en mélangeant.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'introduire dans le mélange en remuant.
4. Incorporer délicatement la farine.
5. Cette quantité est suffisante pour env. 3 moules en silicone « Magic Winter ».
6. Remplir les formes avec env. 1 - 2 cuillères à café.
7. Faire cuire au four à 180° pendant env. 15 min.
8. Démouler délicatement et décorer avec un glaçage de chocolat ou encore de la confiture chaude.



**IDÉE BRICOLAGE**

N°103.609 - RECETTE

DIFFICULTÉ: *facile*  


DURÉE: *env. 40 min*  
