

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Gâteaux fondants au chocolat de Cécile Louis

Recette postée par Andrée sur le forum Thermomix de Supertoinette. **Ils fondent dans la bouche...**MMMMmmmmmmmm, crocrobons ! Merci Andrée...!



Pour 20 à 24 mini-muffins

Il vous faut :

200 g de chocolat pâtissier
100 g de beurre
120 g de sucre ou 2,5 cc d'hermesetas liquide
4 œufs entiers
60 g de farine
Liqueur d'amande (amaretto) ou extrait naturel de vanille

Préchauffer le four à 210°C

Dans le bol du TM

Mixer le chocolat coupé en carrés 15 sec VIT 6

Ajouter 100 g de beurre coupé en morceaux et le sucre. Régler 5 min à 37°C VIT 2

Mettre sur VIT 3 et ajouter un par un les œufs puis la farine et l'hermesetas (si vous ne mettez pas de sucre) + 1 giclée d'amaretto ou extrait vanille. Mélanger VIT 6 pendant 1 min. La pâte chocolatée obtenue doit être bien homogène et onctueuse.

Remplir des moules individuels au 3/4 et faire cuire 5 à 10 min. J'ai utilisé les empreintes mini-muffins Demarle, posées sur la plaque perforée. Les miens ont cuit en 6 min seulement, à chaleur tournante.

Oups ! Il n'en reste presque plus...