

Cake ball... ... au chocolat



Pour une vingtaine de cake ball :

110 g de farine

110 g de sucre

100 g de beurre

2 œufs

2 CS de cacao amer

1 CC de levure chimique

- Dans un saladier, battre ensemble le sucre et les œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter ensuite le beurre fondu, la farine et le cacao mélangés, ainsi que la levure chimique. Mélanger le tout pour qu'il n'y ait pas de grumeaux de cacao.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer 1 CC de pâte (*environ*) dans la partie inférieure du moule (*celle sans les trous !!!*). Le niveau doit arriver à peine au bord du moule.
- Recouvrir avec la partie supérieure du moule (*celle avec les trous, donc...*) et bien fermer l'ensemble.
- Enfourner pour 15 minutes environ.
- A la sonnerie du four, retirer le moule, attendre quelques minutes et démouler les cake ball.
- Laisser refroidir et servir les cake ball avec de petits pics (*plus facile pour la dégustation !!!*).

Mon conseil : Si vous pouvez investir dans 2 ou 3 moules à cake ball, c'est plus facile et plus rapide en cuisson. Ici, j'ai rempli 3 moules de 8 et 2 cake ball dans le 4ème...

On peut également mettre une framboise ou une noisette de pâte à tartiner (surgelée) au centre du cake ball. Dans ce cas, mettre moins de pâte et ajouter l'insert.

