

Moelleux cappuccino

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients:

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 130 g de beurre fondu
- 150 g de farine
- 100 g de crème liquide entière
- 2 ou 3 cuillères à café de café soluble (dans la crème)
- 2 cuillères à soupe de vermicelles chocolat

Décoration :

- des billes chocolatées Gourmandises®



Préchauffez le four à 200°C (th.6).

Posez les empreintes PETITS COSY sur la plaque perforée.

Fouettez ensemble le beurre fondu et le sucre.

Ajoutez les œufs, puis la farine, et enfin la crème liquide + café soluble dilué.

Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez les vermicelles à l'appareil.

Remplissez les empreintes

(vous pouvez les remplir à ras- bord, ils ne gonflent pratiquement pas).

Enfournez pour 15 à 20 minutes.

