

# Ch'ti cakes à la chicorée

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

## Ingrédients: La pâte à cake

- 125 g de beurre doux
- 100 g de sucre roux (cassonade)
- 75 g de vergeoise brune
- 10 g de sucre vanillé maison
- 4 œufs
- 110 g de lait entier
- 20 g de chicorée en poudre
- 200 g de farine T45



Empreintes Petits Cakes Cannelés

- 5 g de levure chimique




## Dressage et cuisson :

- du sucre roux (cassonade)
- du beurre mou

Recette pour votre  
**Cook'in**



Préchauffer le four à 180°C. Poser les empreintes Petits Cakes Cannelés sur la plaque perforée. Couper le beurre en petits morceaux. Dans le bol, mettre le beurre mou. Poser l'entonnoir, ajouter la cassonade, la vergeoise et le sucre vanillé maison, mélanger 1 minute - vitesse progressive 4 à 6. Ajouter les œufs (taille moyenne) et mélanger 1 minute - vitesse 5. Poser un récipient allant au micro-ondes sur le bol, peser le lait et la chicorée. Chauffer 20 secondes et mélanger. Verser le lait aromatisé à la chicorée dans le bol. Mélanger 1 minute - vitesse 3. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger 1 minute 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 6. Beurrer au pinceau silicone l'intérieur des empreintes uniquement. Saupoudrer de sucre roux, lever de gauche à droite puis de droite à gauche pour que le sucre aille aussi sur les bords. Enlever l'excédent en secouant doucement les empreintes au dessus de l'évier. Remplir les empreintes et saupoudrer la surface de sucre roux. Enfourner pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir avant de démouler que le sucre recristallise et de déguster avec un bon p'tit café. Petite anecdote, ne faites pas comme moi n oubliez pas le sucre sinon vous aurez ce résultat !

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Beurre, sucres	1 min		4 à 6	
	Œufs	1 min		5	
	Lait aromatisé à la chicorée	1 min		3	
	Farine, levure	1 min 30 sec		3 à 6	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)