

Petits gâteaux aux mms

Ingredients
Gâteaux
100g d'huile
2 oeufs
80g de farine
40g de poudre d'amande
80g de sucre
6g de levure chimique
Ganache mms
80g de mms
80g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait

Gâteaux

- Pour environ 30 gteaux -

Prchauffer le four 180C

Mettre tous les ingrdients dans le bol 40s/vitesse 4

Verser la pte dans votre moule empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Ganache mms

Mettre les mms dans le bol 10s/vitesse 10

Ajouter le chocolat en morceaux 4s/vitesse 10

Dbarasser dans un saladier

Faire chauffer la crme liquide, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et en garnir les petits gteaux

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr