



## 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 gâteaux -

Préchauffer le four 180°C

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

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

Laisser refroidir et démouler

### Ganache mms

Mettre les mms dans le bol 10s/vitesse 10

Ajouter le chocolat en morceaux 4s/vitesse 10

Débarasser dans un saladier

Faire chauffer la crème liquide, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

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