Petits gâteaux aux mms

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

Gâteaux

- pour environ 30 biscuits -

Prchauffer le four 180C

Mlanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre,les oeufs et l'huile jusqu' obtention d'une prparation homogne

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

Laisser refroidir et dmouler

Ganache mms

A l'aide d'un bon mixeur pulvriser les mms en une poudre.

Ajouter le chocolat en morceaux et pulvriser encore

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