



Petits gâteaux sapin

Ingredients

Pâte à gâteau

125g de pâte d'amande

30g de farine

3 oeufs

1 cuillère à café de levure chimique

25g de beurre

Nappage au chocolat

60g de chocolat au lait

1 cuillère à café d'huile

Pâte à gâteau

- Pour 8 gâteaux -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le bol mettre le fouet et la pâte d'amande
en morceaux 1 minute/vitesse 3.5

Et ajouter les oeufs 1 à 1

Verser la farine, la levure et le beurre fondu 12s/vitesse 3.5

Mettre de la pâte au 3/4 des empreintes

Enfourner 15 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile hors du feu

Verser la préparation dans les empreintes des gâteaux

Mettre au frais 1h pour laisser figer le chocolat