

Petits gâteaux sapin

Ingredients
Pâte à gâteau
125g de pâte d'amande
3 oeufs
30g de farine
1cuillère à café de levure chimique
25g de beurre
Nappage au chocolat
60g de chocolat au lait
1cuillère à café d'huile

Pâte à gâteau

- Pour 8 petits gteaux -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Couper la pte d'amande en petits morceaux

A l'aide d'un robot ou d'un batteur, fouetter la pte d'amande en ajoutant les oeufs 1 1

Verser la farine, la levure et le beurre fondu

Mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Mettre de la pte au 3/4 des empreintes

Enfourner 15 minutes

Laisser compltement refroidir avant de dmouler

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile hors du feu

Verser la prparation dans les empreintes des gteaux

Mettre au frais 1h pour laisser figer le chocolat

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