



Minis cakes aux pépites de chocolat

Ingredients

120g de beurre mou
100g de sucre
240g de farine
1/2cuillère à café d'arôme vanille
2 gros oeufs
6g de levure chimique
150g de pépites de chocolat

Étape de la recette

- Pour 30 gâteaux -

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre le beurre mou et le sucre 1 minute/vitesse 2.5

Ajouter les oeufs 15s/vitesse 3

Verser la farine, la levure et l'arôme de vanille 20s/vitesse 3

Mettre les pépites de chocolat 12s/vitesse 1.5 en sens inverse

Remplir aux 2/3 les empreintes du moule et enfourner pendant 20 minutes

Démouler et laisser refroidir sur une grille