

Petits moelleux caramel beurre salé

Ingredients
Caramel beurre salé
110g de sucre
70g de crème liquide entière
40g de beurre demi-sel
1pincée de sel
Petits moelleux
90g de beurre mou
2 oeufs
100g de sucre
150g de farine
8g de levure chimique
50g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu' obtenir une belle couleur caramel

---> trop clair a n'a pas le got de caramel juste de sucre

---> trop fonc c'est amer

Incorporer le beurre en morceaux, en continuant de mlanger sur le feu

Verser la crme liquide chaude et mlanger encore quelques secondes

Mettre de ct

Petits moelleux

- Pour 12 gros savarins- (moule silpat)

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu' obtenir un mlange crmeux

Incorporer les oeufs

Verser la farine, la levure et mlanger

Ajouter la crme liquide, l'arme vanille et mlanger

Verser dans le moule, il y a juste assez de pte pour les 12 cavits

Enfourner 20 minutes

Dmouler et laisser refroidir

Remplir les cavits de caramel beurre sal

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