

J'ai testé pour vous chocolat de couverture lacté caramel en pistoles + recette gâteau au micro onde



Reveusebleue_12



Chocolat d'une délicatesse en bouche extra, ce petit goût de caramel est bien présent ce n'est pas un leurre. Chocolat d'excellente qualité comme toute la gamme, se cuisine parfaitement et simplement. En cuisine ou par gourmandise car en goûter 1 c'est l'adopter

Gâteau au chocolat au micro onde

Dans un saladier faire fondre 170 grammes de **chocolat lacté caramel en pistoles BARRY** + 200 grammes de beurre aux micro ondes pendant 2 minutes puissance maximale... Puis bien mélanger le tout avec votre **spatule en silicone**

Vous allez ajouter 6 œufs entiers... mélangez puis 300 grammes de sucre en poudre + 100 grammes de farine avec ½ sachet de levure chimique... Mélangez afin d'avoir une pâte lisse sans grumeaux

Déposez votre pâte dans un **moule à gâteau en Pyrex** puis au micro ondes puissance maximum pendant 8 minutes

Les + produits



Attention car il est super super bon, autant dans les recettes de gâteaux ... que par gourmandise car si vous en goûtez un ... la gourmandise sera présente et il faut en garder pour les recettes 😊 tendre délicat subtile

Les - produits



absolument rien trop bon !!!

14-05-2019

PRIX 15€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr