



Les coeurs de SILIKOMART Moule en silicone 3D

Krikri4336



Ambre a testé pour vous le **SILIKOMART** moule en silicone 3D, 8 mini coeurs, en faisant des coeurs en chocolat aux pépites de chocolat.

Les ingrédients : 2 œufs – 125 g de farine – 80 g de beurre très mou – 75 g de chocolat noir- 70 g de sucre en poudre – 60 ml de lait – 1/2 sachet de levure chimique- Pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°,
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre doucement au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- Fouettez le beurre bien mou et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, puis le chocolat fondu et fouettez bien le tout.
- Versez en pluie la farine avec la levure et mélangez. Versez le lait et mélangez à nouveau énergiquement pour obtenir une pâte bien homogène et lisse
- Mettre 5 à 6 pépites de chocolat dans chaque empreinte cœur du moule SILIKOMART et verser la pâte dessus.
- Enfourner 25 minutes à 180°
- Les sortir et les laisser refroidir avant de les démouler

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