



Petits gâteaux cœur pour la Saint Valentin vanille/chocolat

claire63



Le moule 3D cœur en silicone vous permettra de réaliser de jolis gâteaux pour votre Valentin ou votre Valentine !!!

Voici la recette des petits cœurs chocolat/vanille :

Il vous faudra :

- 2 oeufs
- 60 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 20 gr de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à café de levure
- 2 carrés de chocolat

1/ Préchauffez le four à 200°C

2/ Faire fondre le beurre et réserver. Concassez le chocolat pour obtenir de grosses pépites

3/ Battre les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, la vanille, le beurre fondu et la levure. Mélangez bien et ajoutez le chocolat

4/ Versez la pâte dans votre moule cœur silicone et faire cuire 15 mn

5/ **Démoulez dès la sortie du four et pas besoin d'attendre pour déguster !!!**

Ce moule de 8 parts convient pour les prises à froid et la cuisson.

Vous le trouverez chez Zodio au prix de 14€90

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