Mini cake aux pépites de chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 17 min	Durée : 22 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Astuces : 14	

Ingrédients

160G de farine
100G de sucre en poudre
100G de pépites de chocolat
100G de lait
50G de beurre
1 oeuf
1 sachet de levure

Etapes

Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Â»
Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes sur 70°C à la vitesse 3.
Â»
Ajouter la farine, le sucre semoule, l'oeuf, le lait, la levure et mixer 45 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Mettre les pépites de chocolat et programmer 20 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 3 afin de les faire fondre.
Â»
Verser la pâte dans des petits moules.
Â»
Enfournez 15 minutes à 180°c.
Laisser refroidir et déguster cette gourmandise

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com