Petits moelleux aux kinder au thermomix

Informations

Préparation : 6 min	Cuisson : 10 min	Durée : 16 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 6	Etapes : 8	Commentaires : 7	Astuces : 16

Ingrédients

3 Oeufs
50g de farine
75g de sucre
80g de chocolat noir
95g de beurre
Kinder en barre

Etapes

Â»
Mettre le four a préchauffer sur 180°.
Â»
Mixer le chocolat dans le bol du thermomix pendant 5 secondes à la vitesse 8.
Â»
Ajouter le beurre et programmer 3 minutes sur 50° à la vitesse 2.
Â»
Ajouter le sucre, la farine, les oeufs (les blancs et les jaunes).
Â»
Mixer 15 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Mettre la pâtes dans des petits moules et ajouter un petit morceaux de kinder que vous enfoncez un petit peu.
Â»
Enfourner pendant 8 à 10 minutes.
Â»
Glisser la pointe d'un couteau pour voir si le moelleux est cuit. Vous obtiendrez d'excellents gâteaux kinder.

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