

Petits gâteaux de Noël chocolat praliné noix de coco au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 12 min	Durée : 17 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 8	Astuces : 17	

Ingrédients

280G de farine
150G de chocolat praliné
150G de beurre
100G de sucre
50G de noix de coco râpée
1 oeuf
1 sachet de levure chimique

Etapes

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le sachet de levure, la noix de coco râpée, la farine, le sucre, le sel, l'oeuf et programmer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Â»

Former vos petits gâteaux à l'aide d'un emporte pièce.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque de four et déposer les gâteaux dessus.

Â»

Enfourner 12 minutes.

A la sortie du four, vos gâteaux seront un peu mous. Ils durciront lorsqu'ils refroidiront