

Gâteau chocolat, noix coco, smarties au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 37 min	Durée : 42 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 12	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour le gâteau:

180G de chocolat

160G de beurre

150G de noix de coco râpée

150G de sucre

1CàS de farine

4 oeufs

1 sachet de levure chimique Pour le nappage:

100G de chocolat noir

100G de crème liquide Pour la garniture:

30G de noix de coco râpée

20 smarties

Etapes

Comment faire un excellent gâteau chocolat avec votre thermomix TM31, TM5 ou TM6?

Â»

Préchauffer le four sur 190°C.

Pour le gâteau chocolat:

Â»

Mettre le beurre et le chocolat dans le bol du thermomix et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le sucre, le beurre, les oeufs, la farine, 1 sachet de levure chimique et la noix de coco. Mixer 45 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Verser dans un moule à gâteau (pour ma part j'ai mis dans un moule silicone en forme de pétales).

Â»

Enfourner 30 minutes.

Pour le nappage:

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes vitesse 7.

Â»

Programmer à nouveau pendant 3 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème liquide et régler 1 minute sur 60°C à la vitesse 4.

Pour le montage du gâteau smarties:

Â»

Démouler le gâteau, le mettre sur une grille et laisser le refroidir.

Gâteau chocolat, noix coco, smarties au magimix

Â»

Verser le nappage dessus et lisser le nappage à l'aide d'une spatule.

Â»

Parsemer la noix de coco râpée par dessus.

Â»

Disperser les smarties.

N'hésitez pas à vous faire aider de vos enfants pour la préparation. Vous allez vous régaler. Miam ;)