

# Gâteaux chocolat et toblerone au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 12 min	Durée : 17 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapas : 6	Astuces : 14	

## Ingrédients

100G de farine  
150G de sucre semoule  
150G de chocolat noir  
200G de beurre fondu  
5 oeufs  
1 barre de Toblerone

## Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

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

Â»

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

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre en poudre, la farine et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre de la pâte dans chaque moule à petits gâteaux, insérer un morceau de Toblerone en l'enfonçant légèrement avec un couteau.

Â»

Enfourner 12 minutes.

A déguster de préférence tiède. Ils sont trop bon. Miam