



IDÉE BRICOLAGE

N°104.417 - KOUGEL CHOCO

Recette

Aduis.

# Mini kougel choco

## Matériel:

- ♥ MOULE SILICONE
- ♥ BOL
- ♥ BATTEUR
- ♥ PASSOIRE
- ♥ PINCEAU
- ♥ FOUR

*Ces mini Kougelhopf en chocolat sont à la mode !*

## Ingrédients :

- 2 OEUFS
- 80 GR. SUCRE
- 1 PAQ. SUCRE VANILLÉ
- 90 GR. FARINE
- 1/2 PAQ. LEVURE CHIMIQUE
- 2 CS CACAO EN POUDRE
- 50 GR. BEURRE

# Comment faire: 1.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Préchauffer le four à 180 °C et beurrer légèrement les moules en silicone.  
Battre les oeufs pour obtenir une mousse et rajouter le sucre et le sucre vanillé.  
Mélanger la farine avec la levure chimique et le cacao, tamiser sur le mélange des oeufs et mélanger délicatement. Rajouter le beurre fondu.



## 2.

### Astuce:

Après cuisson, remplis les kougel avec une sauce chocolat

Mettre la pâte dans une poche à douille et remplir dans les formes silicone.

## 3.

Faire cuire pendant env.10 min au four.



## 4.

Laisser refroidir et servir avec de la crème chantilly et du sucre glace.



# Aduis.

# GOOD LUCK!



IDÉE BRICOLAGE

N°104.417 - KOUGEL CHOCO

DURÉE: env. 30 min

DIFFICULTÉ: facile

