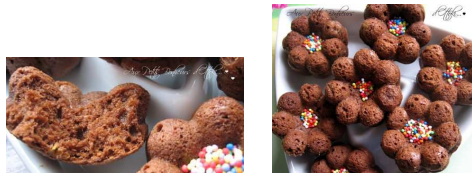


Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Demarle et Impérial

(avec moins de beurre et moins de sucre)

Chocofleurs



Ingrédients pour 16 fleurs

50 g de beurre demi-sel
100 g de chocolat pâtissier noir ou au lait (je préfère le noir !)
2 oeufs entiers
50 g de sucre
1 pincée de sel
45 g de préparation pour crème pâtissière et Flan pâtissier Impérial*
1/2 cc de levure chimique

Préchauffer votre four à 180°C.

Au four micro-ondes : faire fondre le chocolat avec le beurre.

Dans le bol du TM, adapter le fouet sur les couteaux
et faites blanchir les oeufs avec le sucre environ **1 min VIT 4**.

Ajouter le mélange chocolat-beurre et les ingrédients restant.
Régler 30 sec VIT 4 (toujours avec le fouet)...

Remplir vos moules individuels sur 1 à 2 cm seulement, pour avoir des petites fleurs pas très hautes afin d'obtenir des petites bouchées au chocolat et mettre à cuire.
Vous pouvez utiliser d'autres moules bien sûr.

Cuire 10 min environ à 180°C. (th.6)

Pour info : Voici le moule à cannelés que j'ai utilisé et le paquet de poudre "Impérial"

