

PETITS GATEAUX AU CHOCOLAT ET A LA CONFITURE



Ingrédients pour 8 à 10 moules à muffins selon grosseur:

80 g de beurre mou

60 g de farine à levure incorporée

3 oeufs

50 g de sucre glace

30 g de sucre en poudre

100 g de chocolat noir

30 g de noix de coco râpée

quelques cuillères de confiture de votre choix mais pas coulante (j'ai mis de la confiture d'abricots), on peut aussi utiliser de la pâte de noisettes par exemple.

Dans un saladier battez le beurre en pommade avec le sucre en poudre. Ajoutez les jaunes d'oeufs un à un mélangez et ajoutez ensuite la farine et le sucre glace tamisés. Battez les blancs en neige et incorporez les au mélange précédent.

(J'ai aussi essayé d'incorporer les oeufs entiers battus, la texture est différente mais le résultat n'est pas mal non plus).

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Mettez 1/3 de la pâte dans un autre saladier et ajoutez-y le chocolat fondu puis la noix de coco râpée. *(Si vous ne mettez pas de confiture vous pouvez aromatiser la pâte restante avec de l'extrait de vanille ou un zeste d'orange).*

Dans le fond de chaque moule à muffin répartissez quelques cuillères de la pâte au chocolat, puis une couche plus importante de pâte nature jusqu'aux 2/3 de la hauteur. Faites un petit creux au milieu de la pâte et déposez une cuillère de confiture ou éventuellement de pâte noisette chocolatée.

Enfournez à four préchauffé à 180° pendant à peu près 25 mn selon les fours.