

Petits cakes au coulis aux agrumes confits et chocolat

Ingrédients

250 gr de farine

1 sachet de levure

100 gr de sucre

2 oeufs

200 ml de lait

60 gr de beurre

1 belle cuillère à soupe de sauce caramel **2cs de coulis aux agrumes confits acheté sur le site Demarle**

200 à 250 gr de chocolat noir **chocolat au lait**

Mélanger les oeufs avec le sucre

Ajouter la farine et la levure

Délayer avec le lait

Incorporer le beurre fondu

Ajouter le coulis

Répartir la pâte dans les empreintes petits cakes ondulés

Enfourner pour 15 minutes à 200° **20 mn à 180°**

Faire fondre le chocolat au micro ondes ou bain marie

Retirer les cakes des empreintes

Mettre une bonne cuillère à soupe de chocolat dans chaque empreinte

Remettre les cakes en appuyant légèrement

Mettre au frais pendant 1 heure

Démouler et déguster **je les ai laissé un peu à température ambiante avant de les manger**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>