



Conseils



Le gâteau au chocolat au cœur fondant est un grand classique du genre.

# Petits gâteaux Caotina<sup>®</sup> au cœur fondant



Pour 4 pièces



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
15–20 minutes



Pour 4 verres ou tasses  
allant au four d'env. ½ dl  
chacun(e)

## Il te faut ...

- Petits gâteaux
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 75 g de Caotina Original en poudre
- 100 g de beurre fondu refroidi
- 100 g de farine
- ¼ cc de levure chimique

- Décoration
- 100 g de crème fraîche
- 1 cs de sucre glace
- quelques fruits rouges (p. ex. framboises, fraises, myrtilles)

## C'est aussi simple que cela ...

- Petits gâteaux
- ♥ Travailler au fouet électrique les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange éclaircisse.
- ♥ Ajouter la poudre Caotina Original et le beurre. Incorporer la farine et la levure chimique, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser la préparation dans les moules et les déposer sur une plaque.
- ♥ Cuisson: 15–20 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer du four et laisser légèrement refroidir.

## Décoration

- ♥ Mélanger la crème fraîche et le sucre glace, en recouvrir les petits gâteaux Caotina puis les orner de fruits rouges.