

Bienvenue chez Christhummm

~~ Fleurs de Printemps ~~ ~~ au chocolat au lait ~~

*Pour fêter l'arrivée
du Printemps... mais
à réaliser toute
l'année aussi !*



- 150 grs de chocolat au lait
- 150 grs de beurre
- 5 oeufs
- 200 grs de sucre semoule
- 1 c à soupe de sucre vanillé
- 80 grs de farine
- 1 c à café de levure chimique
- Faire fondre le chocolat au lait avec le beurre
- Ajouter les oeufs, le sucre, le sucre vanillé
- Incorporer la farine et la levure
- Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse
- Répartir dans les empreintes
- Enfourner à froid à 180° pendant 25/30 mn pour un moule, un peu moins pour des moules individuels, surveiller la cuisson !