

Des pommes de pin de Noël



Nombre de personnes

12

Temps de préparation

1 heure +
1 heure de repos

Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

- 170 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel
- deux poignets de Chocapics®

Les étapes

1. Préchauffe le four à 190° C. Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au bain-marie avec le beurre.
2. Fouette les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verse-le sur le chocolat et le beurre fondu et mélange bien. Ajoute la farine, la levure et le sel. Mélange bien.
3. Verse la préparation dans un petit moule rectangulaire de 20 X 10 cm. Enfourne 25-30 minutes. Attention, ton gâteau ne doit être ni trop liquide, ni trop cuit! Si tu plantes un couteau dedans, la lame doit ressortir juste humide. Sors le gâteau du four, attend qu'il refroidisse un peu.
4. À l'aide d'une cuillère, forme des boules de la taille d'une noix. Enfonce les Chocapics® dedans en partant du haut, en réalisant trois étages. Pose tes pommes de pin dans une assiette et saupoudre-les de sucre glace.