



Petits gâteaux aux mms

Ingredients

Gâteaux

100g d'huile
2 oeufs
80g de farine
40g de poudre d'amande
80g de sucre
6g de levure chimique

Ganache mms

80g de mms
80g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait

Gâteaux

- Pour environ 30 gâteaux -

Préchauffer le four 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol 40s/vitesse 4

Verser la pâte dans votre moule à empreintes et enfourner pendant environ 12 minutes

Laisser refroidir et démouler

Ganache mms

Mettre les mms dans le bol 10s/vitesse 10

Ajouter le chocolat en morceaux 4s/vitesse 10

Barasser dans un saladier

Faire chauffer la crème liquide, la verser chaude en 3 fois sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Laisser un peu refroidir, mettre en poche et en garnir les petits gâteaux