



Petits gâteaux sapin

Ingredients

Pâte à gâteau

125g de pâte d'amande

3 oeufs

30g de farine

1cuillère à café de levure chimique

25g de beurre

Nappage au chocolat

60g de chocolat au lait

1cuillère à café d'huile

Pâte à gâteau

- Pour 8 petits gâteaux -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Couper la pâte d'amande en petits morceaux

A l'aide d'un robot ou d'un batteur, fouetter la pâte d'amande en ajoutant les oeufs 1 à 1

Verser la farine, la levure et le beurre fondu

Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Mettre de la pâte au 3/4 des empreintes

Enfourner 15 minutes

Laisser complètement refroidir avant de démouler

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile hors du feu

Verser la préparation dans les empreintes des gâteaux

Mettre au frais 1h pour laisser figer le chocolat