



40 SEC. GÂTEAUX AU CHOCOLAT

pour 6 personnes

Recette
Cuisine
KISAG

INGRÉDIENTS

- 90 g de chocolat noir ou de couverture
- 110 g de sucre
- 80 ml de lait
- 80 g de beurre
- 65 g de farine
- 3 œufs

PRÉPARATION

Chauffer le beurre et le sucre, retirer du feu et ajouter le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez le tout jusqu'à obtenir une masse lisse.

Passer la masse à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper. Insérer la capsule de siphon Kisag et agiter vigoureusement 8 fois.

Beurrer de petits bols et les remplir au tiers de la masse. Mettre chaque bol au four à micro-ondes à 850 watts pendant 40 secondes.