



Petits gâteaux aux mms

Ingredients

Gâteau

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

Ganache mms

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

Gâteaux

- pour environ 30 biscuits -

Préchauffer le four 180°C

Mélanger ensemble la farine, la poudre d'amande, la levure, le sucre, les oeufs et l'huile jusqu'à obtention d'une préparation homogène

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

Laisser refroidir et démouler

Ganache mms

A l'aide d'un bon mixeur pulvériser les mms en une poudre.

Ajouter le chocolat en morceaux et pulvériser encore

Débarasser 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