



## Petites fleurs moelleuses à la vanille

LA CUISINE DE BOOMY



### *Pour 12 portions*

- 2 œufs
- 110 gr de sucre en poudre
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 100 gr de beurre doux
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de vanille en poudre
- pépites de chocolat

Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-onde, réserver.

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour réaliser l'appareil.

Mettre les œufs avec le sucre dans le bal, et blanchir à l'aide du fouet. Ajouter ensuite le lait, le beurre fondu, la levure chimique, le sucre vanillé, la vanille en poudre et fouetter le tout.

Préchauffer votre four à 180°.

Disposer des pépites de chocolat dans le fond de vos empreintes et verser la préparation au-dessus.

Enfourner pour 12 à 15 minutes (en fonction de votre four).

Laisser refroidir avant de démouler et déguster