

PETITS MOELLEUX

Ganache Carambar

(Pour 15 pièces)

Ingrédients :

1 pomme

2 œufs

70 g de cassonade

120 g de farine

½ cuillère à café de levure chimique

50 g de lait

50 g de beurre fondu

Pour la ganache :

60 g de crème liquide

6 carambars bien froid (délicieux !!)

Préparation :

Dans le bol du thermomix, METTRE la cassonade et les œufs.

MIXER 10 secondes/ vitesse 5

AJOUTER la farine, et la levure tamisée et MIXER 10 secondes vitesse 3,4

Remplissez les empreintes à l'aide d'une poche à douille (le remplissage sera plus précis) et mettre à cuire 20 minutes th 6 (180°)

Pour la ganache

Déballer les carambars mis au frigo quelques heures.

Les MIXER rapidement au Thermomix 5 secondes/vitesse 8

AJOUTER la crème fraîche.

METTRE 3 MN /60° / vitesse en surveillant par l'orifice.

Laisser refroidir légèrement cette ganache et garnir les petits moelleux.

OU sans thermomix :

Faites chauffer la crème et les carambars à feu doux. Laisser refroidir puis garnir les petits moelleux