



Buchette donuts choco / kinder



8



préparation
30 minutes



Ingrédients

1 oeuf
45 g de sucre en poudre
45 g de cassonade
125 g de yaourt
70 g de beurre
145 g de farine
1 c.à.c de levure chimique
1 pincée de vanille en poudre
ou 1 cc liquide

Topping :

25 g + 100g chocolat au lait
25g huile pépin de raison
25 g d'amandes ou noisettes ou noix
concassées grillées
kinder bueno
schokobons

Préparation

La base :

1. Dans un bol allant au micro-onde faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Dans un cul de poule, mettre l'œuf, les sucres et le yaourt nature et bien mélanger à l'aide de la cuillère magique jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
4. Mettre la farine, la levure chimique et la pincée de gousse de vanille dans le saladier puis bien mélanger.
5. Préchauffer le four à 170°, poser le moule sur une plaque perforée.
6. A l'aide d'une poche à douille, remplir les empreintes au 3/4.
7. Afin d'avoir une pousse homogène, poser une toile de cuisson sur le moule (et encore mieux une deuxième grille retournée si vous en êtes équipé) et enfourner 18 minutes à 170° puis laisser reposer une dizaine de minutes avant de démouler.





L'assemblage :

1. Faire fondre 25g de chocolat au bain marie, ou au micro-onde à l'aide par tranche de 30 secondes en mélangeant entre chaque cycle. Cela servira à coller les donuts ensemble.
2. Dans le pichet verseur, faire fondre les 100g restant de chocolat, une fois légèrement refroidi, ajouter l'huile et les amandes. Mélanger la préparation et réserver.
3. Couper un petit morceau de chaque donuts afin de faire une semelle qui puisse tenir droit.
4. Poser le donuts (coté bombé) à plat, déposer du chocolat fondu (sur le dos plat du donuts) sur le tour du donuts et ajouter un donuts au-dessus.
5. Répéter l'opération avec un 3ème et dernier donuts qui sera à poser dans le sens coté bombé vers l'extérieur pour le coté esthétique.
6. Faire basculer la pile à l'horizontal puis déposer dessus le chocolat rocher. Je vous conseille de le faire sur une grille afin de récupérer le chocolat qui coulera.
7. Disposer sur le dessus vos gourmandises (kinder ou autres selon vos goûts)
8. Laisser au frigo 30 minutes à 1h afin que le chocolat fige.

Petit conseil : sortir les buchettes 1h avant la dégustation afin que l'ensemble de soit pas trop frais.

