



Petits moelleux aux MI-CHO-KO

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 17 minutes

Pour 10 moelleux

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 15 MI-CHO-KO
- 10cl de crème liquide
- 1 c. à c. de rhum (ou 50 g de fraises séchées mixées et a c. à s. de sirop fraises selon envie)
- Sel

Préparation de la recette :

Coupez le beurre en parcelles, puis faites-le fondre dans une petite casserole.

Mettez les œufs, le sucre et 1 pincée de sel dans un saladier et battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu, puis mélangez.

Préchauffez le four à 180° C.

Mettez les MI-CHO-KO dans une casserole avec la crème liquide et faites-les fondre à feux doux en remuant régulièrement.

Divisez la pâte en deux parties et ajoutez les MI-CHO-KO fondus à l'une et le rhum à l'autre (Ou les fraises.)

Répartissez les deux pâtes dans 10 ramequins (petits moules type soufflés ou autres petits moules), en alternant les couches de l'une et de l'autre.

Faites cuire au four pendant 15 – 17 minutes et servez tiède.

