

Sémaphores

- facile
 moyen
 difficile

Mise en place et préparation: env. 25 min. Cuisson: env. 25 min. Pour une plaque à muffins ou 12 formes de 7 cm de diamètre, chemisées d'un moule en papier

150 g de sucre
½ c. à café de sel
2 œufs



1. Mélanger le tout dans un grand bol jusqu'à ce que la masse blanchisse.



180 g de crème acidulée



2. Incorporer à la masse.



180 g de farine
1 c. à café de poudre à lever



3. Mélanger et incorporer à la masse.



12 minitêtes au choco

4. Couper précautionneusement le fond des têtes avec un couteau pointu. Réserver les têtes au choco. Hacher le fond, l'incorporer à la masse et répartir dans les moules.



Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C. Sortir et laisser refroidir sur une grille.

½ sachet de glaçage clair (env. 60 g), fondu
têtes au choco réservées



5. **Décoration:** couper un petit angle dans le sachet de glaçage. Faire couler un peu de glaçage sur chaque gâteau. Poser les têtes au choco, laisser sécher. Décorer avec le reste de glaçage.

Astuce: avant de décorer, placer un papier cuisson sous la grille.



Préparation à l'avance: cuire les gâteaux env. 1 jour avant, couvrir avec une feuille d'aluminium et conserver au frais et au sec.

Par pièce: lipides 10 g, protéines 4 g, glucides 32 g, 941 kJ (235 kcal)



Variante

«Grand sémaphore» (en haut à gauche): utiliser un grand moule à charnière d'env. 24 cm de diamètre, revêtu de papier cuisson. Verser la pâte, cuire env. 30 min.