

Plaque à mini-kouglofs, métal



Mini-kouglofs aux framboises

30 min + 15 min au four

Pour les plaques à mini-kouglofs, graissés et farinés

Pour 12 mini-kouglofs

100 g de beurre , mou	Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteurmixeur. Incorporer les œufs un par un, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
125 g de sucre	
1 pincée de sel	
2 œufs	

150 g de farine	Mélanger farine, poudre à lever et sucre vanillé, incorporer à l'appareil avec le lait. Verser 1/3 de la pâte dans les moules préparés. Incorporer les framboises au reste de la pâte, répartir dessus
1 c.c. Backpulver	
1/2 de poudre à lever	
2 c. s de lait	
75 g de framboises	

Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les mini-kouglofs en les retournant sur une grille, laisser refroidir.

75 g de framboises	Mixer les framboises, passer au tamis (soit env. 4 c. s.). Mélanger le sucre glace et le coulis de framboises pour obtenir un glaçage épais, répartir sur les mini-kouglofs, laisser sécher.
125 g de sucre glace	

100g: 384kcal, lip 15g, glu 56g, pro 5g

Mini-kouglofs marbré

30 min + 15 min au four

Pour les plaques à mini-kouglofs, graissés et farinés

Pour 12 mini-kouglofs

100 g de beurre , mou	Préchauffer le four à 180°C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteurmixeur. Incorporer les œufs un par un, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le lait
125 g de sucre	
1 pincée de sel	
2 œufs	
1 dl de lait	

150 g de farine	Mélanger farine, poudre à lever et bicarbonate de soude, incorporer à l'appareil. Diviser la pâte en 2 portions. Incorporer le lait et la pâte de vanille à une moitié de la pâte, verser dans les moules préparés.
1/2 c.c. de poudre à lever	
1/4 de c.c. de bicarbonate de soude	
1 c. s de lait	
1/2 c. s. de pâte de vanille	

100 g de chocolat noir (env. 64% de cacao)	Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, incorporer avec le lait à l'autre moitié de la pâte. Verser la masse au chocolat sur la pâte claire, marbrer en traçant des spirales avec une fourchette.
1 1/2 c. s. de lait	

Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler les mini-kouglofs en les retournant sur une grille, laisser refroidir.

sucre glace- pour le décor	Poudrer les mini-kouglofs de sucre glace.
--------------------------------------	---

100g: 413kcal, lip 22g, glu 47g, pro 6g

ENTRETIEN

Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.