



Mini Bundt au chocolat et au caramel salé: tellement facile à faire!

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12-15

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-17 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de poudre de cacao
- 1 c. thé de soda à pâte
- 1 c. thé de vanille
- 1 tasse de yogourt nature
- 1 oeuf
- 1/2 lait
- 1/2 tasse d'huile de canola

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Graisser vos moules ou mettre du PAM.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs du cupcake (farine, sucre, poudre de cacao et soda à pâte).
4. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients liquides (vanille, yogourt, oeuf, lait et huile).
5. Incorporer doucement les ingrédients liquides au mélange de farine et battre jusqu'à ce que tous

les grumeaux disparaissent.

6. Remplir les moules à Bundt pas plus haut que la cheminée et enfourner pour 12-15 minutes.

Pour garnir :

- Chocolat blanc Baker
- Caramel salé au choix
- Framboises
- Sucre à glacer

Marche à suivre :

1. Faire fondre les carrés de chocolat au four micro-onde en brassant régulièrement.
2. Couler délicatement le chocolat sans en mettre dans le trou.
3. Remplir le trou de caramel et laisser en un peu couler ici et là pour décorer.
4. Déposer quelques framboises.
5. Avec un tamis, saupoudrer de sucre en poudre délicatement.