

Buchettes chocolat et café au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 25 min	Durée : 40 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 11	Étapes : 17	Astuces : 12	

Ingrédients

270G de farine
200G de beurre
200G de chocolat
100G de poudre de noisette
25G de sucre
5G de levure chimique
2 jaune d'oeufs
2CàC de café soluble
2CàC d'eau
1CàC de vanille
Vermicelles colorés (facultatif)

Étapes

Découvrez une recette simple et rapide de petits gâteaux thermomix à déguster avec un bon café ou un bon thé

Â»

Dans un bol, mélanger le café soluble et l'eau.

Â»

Mettre la farine, la levure, la poudre de noisette, le sucre, le beurre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter les jaunes d'oeufs, la vanille, le café dilué.

Â»

Programmer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre la pâte au frais, au réfrigérateur, dans du cellophane, environ 1H.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Divisez la pâte en 5.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Roulé la pâte sur elle même et faire des boudins de 1 cm d'épaisseur.

Â»

Buchettes chocolat et café au magimix

Couper les buchettes tous les 5 cm environ.

Â»

Les poser sur le papier sulfurisé et enfourner 20 minutes.

Â»

Laisser refroidir.

Â»

Dans une casserole faire chauffer de l'eau. mettre le chocolat cassé en morceau dans un bol.

Â»

Faire fondre au bain marie.

Â»

Plonger les extrémités de ces gâteaux dans le chocolats et laisser refroidir sur une grille.

Â»

Vous pouvez aussi tremper ces biscuits, dans des vermicelles colorés afin de les décorer.
Régalez-vous. Miam ;)