

Petits gâteaux de Pâques nappés au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

A déguster à Pâques accompagnés d'un bon café.

Ingrédients

- pour les gâteaux :
 - 125 g de beurre
 - 125 g de sucre
 - 125 g de farine fermentante tamisée
 - 2 oeufs
- pour le glaçage au chocolat :
 - 100 g de chocolat - au lait
 - 25 g de beurre
 - 2 cuillères à soupe d'eau

Préparation

- 1 Faire de la crème avec le beurre. Le mélanger avec le sucre, puis la farine fermentante et les jaunes d'œuf. Ajouter les blancs battus en neige.
- 2 Beurrer des moules de Pâques (formes d'œuf, de lapin...) et les fariner. Y verser la pâte.
- 3 Faire lever au four 1/2 h à 150° puis faire cuire 1/2 h à 3/4 h à 205°.
- 4 Faire fondre le chocolat avec le beurre coupé en morceaux et l'eau au bain-marie. Dès que le chocolat est fondu, le verser sur les gâteaux. Laisser reposer 2 heures.

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

