

Gâteau au chocolat à la courgette.

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 3 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 1 courgette (200g)
- 70 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Réalisation :

- 1 Préchauffer le four à 180°
- 2 Faire fondre le chocolat au four micro-onde ou au bain marie,
- 3 Dans un récipient fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment,
- 4 Laver et éplucher la courgette, puis râper la finement. Ajouter- la à la préparation.
- 5 Verser le chocolat fondu dans le mélange, puis ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger délicatement les ingrédients
- 6 Verser dans un moule beurré et fariné,
- 7 Enfourner pour environ 25 minutes.

Pop cakes au chocolat délicieux

Ingrédient (pour 32 sucettes) :

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 4 œufs moyens
- 1 sachet de levure chimique
- Petites billes de « perlimpinpin »
- 300g de chocolat (lait, noir ou blanc) pour le glaçage



Réalisation des sucettes

- 1 Vous aurez besoin de 32 bâtons à sucette et de moules à cupcakes
- 2 Préchauffer le four à 180°C
- 3 Mélanger le sucre et le beurre fondu
Ajouter les œufs, puis la farine et la levure
- 4 Remplir les demi-sphères inférieures au raz
Recouvrir avec les ½ sphères supérieures
- 5 Enfourner 10/15 min (à surveiller suivant les fours)
- 6 Sortir du four et laisser refroidir 10 minutes.
Démouler délicatement.
Les sucettes on gonflés et ont la forme de boules !

Le glaçage au chocolat :

- 1 Faire fondre le chocolat au four micro-onde.
Dans un bol mette le chocolat blanc, dans l'autre le chocolat au lait (par exemple)
- 2 Prendre un bâtonnet, le tremper dans le chocolat de votre choix, puis l'enfoncer dans la boule au moins jusqu'au milieu
- 3 Tremper le haut de la sucette dans le chocolat, tourner légèrement
- 4 Ajouter les billes de perlimpinpin
- 5 Mettre les sucettes sur un présentoir (boite carton recouvert d'aluminium par exemple)