

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Saveur d'enfance choco-coco

Recette Tupperware que j'ai modifié.

Un bon p'tit dessert au sssssssssocolat, pour les amateurs comme moi...



Pour 20 briochettes

125 g de choc pâtissier -j'en ai mis 160-
150 g de lait
75 g de beurre -j'ai mis du 41%-
250 g de farine
125 g de sucre semoule -j'ai mis 70 g-
3 oeufs (jaunes et blancs séparés)

60 g de noix de coco râpée (que j'ai ajouté à la recette)
Des carrés de chocolat (que j'ai ajouté pour mettre dans la pâte avant cuisson)

Dans le pichet microplus de 1 litre, disposez le chocolat coupé en morceaux réguliers, ajoutez le lait et faites chauffer 5 min au micro-ondes puissance 750 Watts restitués. Il faut que le mélange soit bouillant. Ouvrez le pichet, ajoutez le beurre et mélangez à l'aide du fouet.

Dans le bol batteur de 3 litres, versez la farine, le sucre, les jaunes d'oeufs et battez doucement au fouet. Ajoutez le mélange du pichet + la noix de coco râpée et mélangez à nouveau (vous pouvez mélanger dans le Thermomix).

Montez les blancs en neige ferme dans le pichet gradué de 2 litres et incorporez-les à la préparation.

Versez la pâte dans les moules à briochettes et enfoncez-y un carré de chocolat (qui doit être recouvert).

Faites cuire 20 min à 200°C (th.6/7).

Démoulez, nappez de sauce chocolat et saupoudrez de noix de coco râpée....par exemple.