

Mini gâteaux de Pâques au lait concentré sucré



Pour 20 petits gâteaux

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 180 g de lait concentré sucré
- 2 oeufs + 2 blancs
- 80 g de farine avec levure incorporée (ou farine + 1 petite c à café de levure chimique)
- 50 g de beurre fondu
- 30 g de poudre de noisettes
- 20 petits oeufs de Pâques (fourrés au praliné)

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez le lait concentré sucré, le beurre fondu et les oeufs en mélangeant au fouet.

Ajoutez la poudre de noisettes et la farine tamisée. Battez les 2 blancs en neige et incorporez-les à la pâte délicatement.

Remplissez les empreintes à mini muffins de pâte à l'aide d'une cuillère à dessert. Posez un oeuf en chocolat sur la pâte. *Enfoncés ou pas ils vont rejoindre le fond.*

J'en ai profité pour utiliser mes petits moules à mini muffins individuels en silicone de coloris différentes et le démoulage était parfait.

Glissez au four pour 15 minutes en fonction de votre four. Adaptez en surveillant la cuisson à partir de 10 minutes.

Laissez refroidir un peu avant de les démouler.