

Mini cakes marbrés chocolat, pistache & framboise

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 125g de yaourt nature non sucré
- 180g de sucre
- 2 œufs
- 80g d'huile neutre
- 225g de farine
- 6g de levure chimique
- 50g purée de pistache
- 35g de lait
- 55g de framboises
- 50g chocolat noir fondu
- 25g de lait
- 1 framboise pour chaque mini cake

Préparation

1. QS de pépites de chocolat (environ pour moi) 1 framboise pour chaque mini cake Recette : Mélangez le yaourt avec le sucre, puis ajoutez les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout.
2. Incorporez ensuite l'huile, puis la farine et la levure.
3. Divisez la pâte (environ) en trois parties égales.
4. Dans la première, ajoutez la purée de pistache et le lait.
5. Dans la deuxième, ajouter les framboises grossièrement écrasées à la fourchette et mélanger.
6. Dans la dernière, ajoutez le chocolat fondu et le lait.
7. Dans vos petits moules, versez un peu de pâte à la pistache, puis quelques pépites de chocolat, la pâte au chocolat, la pâte à la framboise et enfin terminez par une framboise coupée en deux et quelques pépites de chocolat.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 minutes de cuisson (vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau).
9. Laissez tiédir avant de démouler et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com