

Mini kaker med sjokolade, pistasj og bringebær

Ingrédients

- 125g naturell yoghurt uten sukker
- 180g sukker
- 2 egg
- 80g nøytral olje
- 225g mel
- 6g bakepulver
- 35g melk
- 25g melk
- 1 bringebær for hver mini kake

Préparation

1. Nå er det klart, skolestart er her!
2. Og i den anledning (det har vært en stund), har jeg fått dere til å stemme på Instagram for å lage deres oppskrift på skolestart sammen.
3. De endelige instruksjonene var å lage individuelle kaker (perfekte for barnas snacks!
4.) med sjokolade (i biter og smeltet i deigen), bringebær og pistasjnøtt; her er resultatet, mini marmorkaker som er godt krydret, sjokoladeaktige og fruktige, som også fryser veldig godt hvis du vil forberede dem på forhånd til snacks eller frokoster ;) Og ingenting hindrer deg i å bruke frosne bringebær, så oppskriften kan lages hele året!
5. Ingredienser :Jeg har brukt pistasjpuré Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
6. Jeg har brukt Caraïbes sjokolade og sjokoladebiter fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Forberedelsestid: 20 minutter + 22 minutter steketidFor 20 til 25 mini kaker : Ingredienser : naturell yoghurt uten sukker sukker 2 egg nøytral olje mel bakepulver For pistasjdeigen : pistasjpuré melk For bringebærdeigen : bringebær For sjokolade deigen : smeltet mørk sjokolade melk For steking :QS sjokoladebiter (ca.
8. for meg)1 bringebær for hver mini kake Oppskrift : Bland yoghurten med sukkeret, og tilsett eggene ett og ett mens du blander etter hvert tilsetning.
9. Deretter tilsetter du oljen, så melet og bakepulveret.
10. Del deigen (ca.
11.) i tre like deler.
12. I den første, tilsett pistasjpuréen og melken.
13. I den andre, tilsett grovt knuste bringebær med gaffel og bland.
14. I den siste, tilsett den smeltede sjokoladen og melken.
15. I de små formene dine, hell litt pistasjdeig, deretter noen sjokoladebiter, sjokolade deigen, bringebær deigen og til slutt topp med et halvert bringebær og noen sjokoladebiter.
16. Stek i en forvarmet ovn på 170°C i 20 til 25 minutter (sjekk steking med en knivspiss).
17. La avkjøle før du tar dem ut av formen og nyt!