



RECETTE

Oursons moelleux

4 personnes



1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger le beurre mou et le sucre, puis ajouter les œufs et la vanille.
3. Incorporer délicatement la farine et la levure.
4. Remplir les moules à moitié. Ajouter ensuite une noisette de pâte à tartiner, puis recouvrir de pâte.
5. Incorporer les pépites de chocolat au reste de la préparation pour varier les plaisirs.
6. Enfourner 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les oursons soient dorés. Laisser refroidir et démouler.
7. Faire fondre le chocolat au lait, puis y tremper les oursons pour former une coque craquante.
8. Laisser durcir et déguster !

Ingrédients



150g de farine



80g de sucre



125g de beurre



2 oeufs



1 càs de vanille



1/2 càc de levure chimique



Pâte à tartiner



Pépites de chocolat



Chocolat au lait