



Gâteau coeur surprise



2 pers



15 mn

Les ingrédients

- 200 g de chocolat
- 140 g de beurre
- 140 g de sucre en poudre
- 3 c. à s. de farine
- 2 oeufs
- Smarties

La recette

Etape 1

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie.

Etape 2

Hors du feu, ajouter le sucre et la farine. Incorporer les oeufs un à un.

Etape 3

Recouvrir la plaque de papier sulfurisé. Verser le mélange sur une épaisseur de 1 cm maximum. Enfourner 15 minutes à 180°C (Th 6).

Etape 4

Laisser reposer le gâteau 15 minutes au réfrigérateur.

Etape 5

Découper des coeurs avec l'emporte-pièce. Pour 1 gâteau il faut 3 parts dont 1 avec un coeur au milieu.

Etape 6

Procéder au dressage : Déposer une part, puis la part avec le coeur découpé au milieu, verser les smarties puis refermer.

Etape 7

Décorer à l'aide du crayon pâtissier.

