

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Cakes au yaourt cœur de nutella

Recette Thermomix

J'ai mélangé ma pâte au Thermomix...mais vous pouvez le faire au fouet ou dans votre robot préféré.

Miam miam, ils ressemblent aux gâteaux du commerce fourrés au chocolat mais ceux-là sont beaucoup + meilleurs bons hi hi hi !!
puisqu'ils sont faits "maison"....et vos enfants pourront en apporter pour manger à la récré...ou pour manger dehors, avec les copains et les copines...



Pour apporter en pique-nique, c'est l'idéal....Ils sont fourrés au nutella !!!! oui, oui !!!

Pour 12 à 15 mini-cakes fourrés

1 yaourt nature ou 120 g
200 g de sucre
3 oeufs entiers
360 g de farine
1 sachet de levure chimique
120 g d'huile

Dans le bol du Thermomix, mixer tous ces ingrédients 1 min VIT 6.

Remplir vos moules individuels à mini-cakes, à moitié. Déposer une noix de nutella et recouvrir de nouveau avec la pâte à yaourt. (j'utilise les moules Demarle en silicone).

Cuire 15 min à 200°C.