

Mini cakes aux pépites de chocolat noir et à la fleur d'oranger



Aujourd'hui c'est la rentrée pour tous les élèves alors je vous propose donc de délicieux mini cakes aux pépites de chocolat noir et parfumés à la fleur d'oranger (qui sont une création) pour glisser dans le sac en cas de petit creux ! Ces petits cakes sont très moelleux, très gourmands, très parfumés, ils ont été vraiment appréciés ! Si vos mini cakes ne sont pas mangés après un ou deux jours et qu'ils sont devenus un peu sec, passez-les 10 à 15sec au four à micro-ondes: Les pépites de chocolat seront de nouveau fondantes et les cakes auront retrouvé tout leur moelleux !

Pour environ 15 mini cakes

Ingrédients:

250g de farine

120g de sucre

2 oeufs

100g de crème fraîche allégée

1c. à café d'extrait de vanille

100g de pépites de chocolat noir

3c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

30g de lait

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Cassez les oeufs dans un saladier, battez-les en omelette avec la crème fraîche et l'extrait de vanille.

Dans un autre saladier, mélangez la farine avec la levure chimique, le sucre et le sel. Ajoutez le contenu du saladier dans la préparation précédente. Incorporez le lait et mélangez rapidement.

Enfin, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et les pépites de chocolat.

Répartissez la préparation dans des moules à mini cakes et enfournez pour 15 à 20min, les mini cakes doivent être dorés.

