

Oursons Chocolat



Vous devez très certainement tous connaître les oursons au coeur chocolat de la célèbre marque LU® eh bien la voici en version home-made car je vous propose de les faire vous-même ! C'est une recette très simple qui ne vous demandera que du nutella (d'où la raison que je l'ai fait moi-même) et beaucoup d'amour (et puis bien sûr d'autres petits ingrédients banales) ! C'était un régal de les manger en se souvenant de quand j'étais petite, j'adorais ces gâteaux.

Pour une douzaine d'oursons

Ingrédients:

2 oeufs

80g de sucre en poudre

80g de beurre ramolli

1c. à caf d'extrait de vanille

80g de farine

2c. à café de levure chimique

1c. à café de bicarbonate de soude

30g d'amandes en poudre

3c. à soupe de lait

Pâte à tartiner (recette [ici](#))

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre et l'extrait de vanille, puis mélangez.

Tamisez ensemble la farine avec la levure et le bicarbonate de soude, puis incorporez-les petit à petit ainsi que les amandes en poudre. Versez le lait dans la pâte et lissez.

A l'aide d'une cuillère à café, répartissez un peu de pâte dans le fond de moules en silicone en forme d'ourson. Ajoutez au centre une noisette de pâte à tartiner, puis recouvrez de pâte à gâteau jusqu'au 3/4 des moules.

Enfournez pour 10 à 12min, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés. Sortez les petits gâteaux du four et attendez quelques minutes avant de les démouler et de les laisser refroidir sur une grille.