

Mini-cyclones beurre de cacahuètes

35 bouchées ⌚ Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 25 mini-cyclones de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 2 œufs
- 130g de mascarpone
- 100g de beurre de cacahuètes
- 90g de sucre
- 90g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20g d'huile
- 30g de vermicelles au chocolat

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter le mascarpone et mélanger.
- Ajouter l'huile et lisser.
- Ajouter le beurre de cacahuètes et mélanger de nouveau.
- Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger.
- Ajouter les vermicelles au chocolat et mélanger.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule, tasser.
- Déposer une toile de cuisson sur le moule enfourner +/- 15 min.
- Retirer la toile de cuisson au bout de 12 min de cuisson.