

Savarins vanille & caramel au beurre salé

Pour 15 savarins

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- 2 oeufs
- 1 cc rase de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/3 de pot d'huile neutre
- 2cs d'extrait de vanille liquide
- Caramel au beurre salé
- 1cs de pignons de pin



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, une spatule haute température, une plaque aluminium perforée et le moule 15 savarins ovales.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Déposer le moule savarins ovales sur la plaque aluminium perforée.
- Dans le cul-de-poule, mélanger le yaourt, les oeufs, la farine, les sucres, la levure, l'huile et la vanille.
- Verser dans le moule et enfourner durant +/- 20 min.
- Laisser refroidir et garnir de caramel au beurre salé dans le creux.
- Décorer de quelques pignons de pin.

Bon appétit !



Moule Savarins ovales

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle