

# Mini cake chocolat caramel & cacahuète

DIFFICULTE

1



TEMPS

20<sup>M</sup>

INSTANT DE  
CONSUMMATION  
*Pause  
Gourmande*



## INGREDIENTS :

DAWN® Scoop & Bake Double Chocolat  
DAWN® Delicream Caramel  
Cacahuètes grillées concassées  
Eclats de nougat

## METHODE :

Mélanger DAWN® Scoop & Bake à l'aide d'une maryse.

Pocher 100 g de pâte dans des moules à mini cakes.

Saupoudrer de cacahuètes concassées et enfourner :

- Température : 160°C en four ventilé / 190°C en four à sole
- Temps de cuisson : 20-25 min (vérifier avec la lame d'un couteau)

Après refroidissement (45 min), réaliser 2 trous au sommet du cake et fourrer avec DAWN® Delicream Caramel à l'aide d'une poche (environ 15 g). Parsemer d'éclats de nougat et servir !

**Dawn**®

Creating happiness™