



Cuisine et  
dépendances

## Mini cakes chocolatés fourrés à l'abricot



*Ça y est, j'ai encore craqué, j'ai acheté des nouveaux moules à mini-gâteaux. J'avais pourtant promis...oui mais ceux-là, je ne les avais pas et puis c'est vachement important un moule à mini-cake en cuisine, pour ne pas dire indispensable.*

*Pour ce premier essai, je me suis inspirée de la recette du Sachertorte un gâteau au chocolat fourré à la confiture d'abricot.*

### Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 125 g de margarine
- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20 g de cacao pur
- 6 cuil à soupe de confiture d'abricot
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter la margarine avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Ajouter les œufs un à un sans cesser de fouetter puis ajouter la farine et la levure. Mélanger à la

spatule pour avoir une pâte épaisse et homogène. Verser le cacao et mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans un moule à mini-cakes en silicone, jusqu'à la moitié de la hauteur du moule. Ajouter au centre une cuillère de confiture et verser le reste de la préparation pour finir de remplir le moule.

Enfourner et laisser cuire 20 min à 25 min.

Laisser refroidir les mini-cakes sur une grille.

*Le 12 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/12/index.html>*