



Boules choco-caramel

Mise en place et préparation: env. **30 min**

Cuisson au four: env. **8 min**

Mettre au frais: env. **2 h**

Pièce: 113 kcal, lip 5 g, glu 15 g, pro 2 g

Ingrédients

pour 4 personnes

1	gousse de vanille
50 g	de beurre , mou
125 g	de sucre
1 pincée	de sel
2	œufs frais
100 g	de caramels mous (p.ex. All Butter Fudges de Fine Food)
160 g	de farine
50 g	d' amandes moulues
50 g	de cacao en poudre
1 c.c.	de poudre à lever
40 g	de sucre glace

Astuce:

Mettre assez de sucre glace autour des boules, il disparaît un peu à la cuisson

Préparation

1. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines et les mettre dans un bol avec le beurre. Incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse.
2. Hacher grossièrement les caramels, mélanger avec farine, amandes, cacao et poudre à lever, incorporer à la masse, mettre env. 2 h à couvert au frais.
3. Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante). Mettre le sucre glace dans une assiette creuse. Diviser la pâte en 24 portions de la grosseur d'une noix, façonner des boules avec les mains farinées et bien les passer dans le sucre glace, espacer suffisamment sur deux plaques chemisées de papier cuisson.
4. Cuisson: env. 8 min au four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pour: 24 pièces

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte hermétique.