



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

### 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.