

Cakes Scène de la Forêt

Temps de préparation: **10 min.**

Temps de repos: **30 min.**



Dans un saladier pouvant passer au four micro-ondes, peser:

- **250 g de beurre** ½ sel ou 250 g de beurre doux + 2 pincées de sel
- **250 g de chocolat noir** supérieur (contenant environ 50% de cacao) ou de chocolat noir amer (contenant environ 64% de cacao)
- Faire fondre le chocolat et le beurre au four micro-ondes en 2 ou 3 fois 1 minute (en fonction de la puissance de votre four)
- Mélanger avec un fouet, jusqu'à ce que tous les morceaux de chocolat soient fondus

Ajouter:

- **250 g de sucre**
- Mélanger au fouet, puis ajouter:
- **3 g de mélange d'épices pour pain d'épice**
- **4 œufs entiers**
- Mélanger au fouet. Quand le mélange est homogène, changer le fouet pour une spatule. Ajouter:
- **375 g de farine** de préférence tamisée
- **7 g de levure chimique** (½ sachet)
- Mélanger à la spatule

Si vous souhaitez des cakes « très fort en chocolat », ajouter:

- **15 g de poudre 100% cacao non sucré**
- Mélanger à la spatule. Filmer le saladier.
- **Laisser reposer la pâte au réfrigérateur (+4°C) pendant 30 min.**



Cakes Scène de la Forêt



- Mettre des caissettes décorées en papier dans des moules à muffins ou à petits cakes
- Déposer l'équivalent de 2 grosses cuillères à soupe bien bombée de pâte.
- **Cuire à 175°C - 15 min. à 20 min.**
(à ajuster en fonction de votre four)
- Laisser les refroidir sur une grille: les cakes vont durcir en surface, mais auront un cœur très moelleux.

Décoration:

- Etaler de la **pâte d'amande (rouge ou jaune)**
- Faire des disques du diamètre des cakes avec un emporte-pièce
- Couvrir d'un disque de pâte d'amande chaque cake
- Etaler de la **pâte à sucre blanche**
- Faire des petits disques (avec le bout d'une douille)
- Mettre un peu d'eau au pinceau sur les petits disques pour les coller sur la pâte d'amande.
- Décorer selon vos envies avec de la pâte d'amande ou à sucre en faisant des feuilles, des insectes, des petits animaux...

