



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Bouchées au chocolat, à la guimauve et aux fraises

Par Coup de Pouce

Inspirée des fameux Whippet, une petite douceur qui fera plaisir aux grands et aux petits!

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre non salé ramolli
- 1/3 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse de farine
- 1/3 tasse de poudre de cacao
- 1/4 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/4 tasse de confiture de fraises
- 24 guimauves coupées en deux sur la longueur
- 2 oz de chocolat mi-amer haché grossièrement
- 2 oz de chocolat au lait haché grossièrement
- 1 cuillère à thé d'huile végétale

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer l'oeuf et la vanille. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter les ingrédients secs au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte se tienne. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.

Préparation	35 minutes
Cuisson	17 minutes
Portion(s)	48 portions

VALEURS NUTRITIVES

par bouchée

Fibres	1 g
Sodium	23 mg
Sucres	9 g
Protéines	1 g
Calories	64
Total gras	3 g
Cholestérol	9 mg
Gras saturés	2 g

2. Presser uniformément la pâte dans des moules à mini-tartelettes d'une profondeur de 3/4 po (2 cm) en utilisant environ 1 c. à thé comble (environ 10 ml) à la fois. Réfrigérer pendant 20 minutes. Piquer le fond des croûtes deux fois avec une fourchette. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient légèrement dorées sur le pourtour.

3. Étendre aussitôt 1/4 c. à thé (1 ml) de confiture dans chaque croûte et couvrir d'une demi-guimauve, le côté coupé dessous. Poursuivre la cuisson au four pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la guimauve ait légèrement fondu (ne pas laisser dorer). Déposer les moules sur une grille. Pendant que les bouchées sont chaudes, presser légèrement les guimauves dans les croûtes pour les faire adhérer. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler les bouchées sur la grille et laisser refroidir complètement.

4. Dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat mi-amer et le chocolat au lait avec l'huile, en brassant de temps à autre. Retirer la casserole du feu. Tremper le dessus des bouchées dans le chocolat fondu de manière à bien enrober les guimauves. Déposer les bouchées sur la grille et laisser reposer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat ait durci. (Vous pouvez préparer les bouchées à l'avance et les mettre côte à côte dans un contenant hermétique. Elles se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante.)