



## GÂTEAU DE LA DANSEUSE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES



**Facile**

**Préparation: 10 m,**

**Cuisson: 10 à 12 mn**

### Pour 6 empreintes style gros muffins:

4 œufs

90 g de sucre

50 g de noisettes en poudre

2 càc de Maïzena

100 g de chocolat noir

100 g de praliné (ou de bon chocolat au lait praliné)

Préchauffer le four à 210°.

Faire fondre le chocolat et le praliné, au bain-marie ou au micro ondes par petites impulsions (3 fois 30 secondes espacées d'1 minute).

Battre les œufs avec le sucre avant d'ajouter la poudre de noisettes et la Maïzena. Incorporer le chocolat fondu à la pâte du 1<sup>er</sup> appareil.

Verser dans des moules à muffins ou des ramequins et cuire pendant 10 à 12 mn, selon la consistance désirée.

Si vous souhaitez les servir sur des assiettes individuelles, les moules à muffins sont parfaits mais il faut laisser refroidir les gâteaux avant de les démouler. Pour les manger tièdes, il suffira de les réchauffer quelques secondes au micro-ondes avant de les servir.

Pour une dégustation minute, les ramequins iront directement à table, tout chauds.