

Hoops au chocolat



Ingrédients :

Pour 6 hoops

- 100 ml de lait
- 2 oeufs
- 30 ml d'huile
- 130 gr de farine
- 5 ml de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 60 ml de sucre
- 10 m de sucre vanillé

Cuisson : 20 min à 180°C

Pour le glaçage

- 50 gr de chocolat noir
- 20 gr de beurre
- 75 ml de sucre glace
- 15 ml d'eau

Préparation des hoops :

1. Mélangez (Shaker 600 ml) les ingrédients mis dans l'ordre, pour obtenir une préparation homogène.
2. Versez la préparation dans le Moule à hoops posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C.
3. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler et de glacer les hoops avec un glaçage chocolat, un glaçage orange ou citron ou de les servir avec de la confiture, du miel, du coulis de fruits rouges...

Pour le glaçage :

1. Faire fondre le beurre et le chocolat dans le Pichet Microcook 1 min 30 à 350 watts.
2. Mélangez puis ajoutez le sucre glace. Le mélange forme une boule marron. Ajoutez en remuant petit à petit l'eau. Le mélange se détend pour devenir lisse. Le glaçage est prêt.
3. Trempez les hoops dans le glaçage et laissez reposer pour qu'il durcisse ...

Bon appétit !