

# CHAUVE-SOURIS CHOCOLAT NOIR & ORÉO



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 20

### Pour une vingtaine de bouchées

70 g sucre glace  
25 g poudre d'amandes  
25 g farine (T45/T55)  
2 blancs d'œufs  
55 g chocolat noir  
70 g beurre (toujours salé pour moi)  
charbon végétal en poudre (gélules en pharmacie)  
- décoration -  
1 paquet d'Oréo (154 g)  
petits yeux en sucre  
chocolat noir de couverture (Valrhona "Caraïbe" pour moi)  
sinon chocolat "à pâtisser" ou "dessert"



## À PRÉPARER UN PEU À L'AVANCE (OU MÊME LA VEILLE)

Dans une petite casserole, recouvrez le fond avec le beurre coupé en tranches, puis posez dessus les carrés de chocolat. Mettez sur feu doux.

Dans un saladier, versez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Lorsque le mélange beurre/chocolat est complètement fondu, ajoutez-le dans le saladier et mélangez. Dans un bol, versez les blancs d'œufs et battez-les à la fourchette, comme on ferait pour préparer une omelette. Incorporez-les à la première préparation à l'aide d'un fouet à main et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la préparation dans un moule à empreintes rondes peu profondes (Ø4cm x H2cm), en faisant attention de les remplir seulement aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur (ça gonfle à la cuisson). Saupoudrez un peu de charbon végétal sur le dessus et enfournez 15 minutes à 180°C. À la sortie du four, posez une plaque par-dessus les moules et retournez le tout pour laisser refroidir les muffins à l'envers (ils seront du coup beaucoup plus plats sur le dessus, et les Oréo tiendront bien en place 😊). Laissez refroidir avant de démouler.



Faites fondre un peu de chocolat noir à feu très doux.

Pendant ce temps, séparez délicatement les 2 biscuits de chaque Oréo et grattez le glaçage blanc pour le retirer. Coupez délicatement chaque biscuit en 2.

Déposez un peu de chocolat fondu dans le coin d'un demi-Oréo (sur le dessus !), et posez-le sur un mini muffin. Procédez de même pour la 2ème moitié d'Oréo. Posez le biscuit à l'envers le temps que le chocolat prenne. Recommencez pour chaque mini muffin. Vous pouvez les mettre un peu au frigo pour que le chocolat durcisse plus vite 😊 (10 min. maxi, sinon les Oréos vont s'humidifier et ramollir)

Vous pouvez alors venir "coller" les yeux en sucre avec une pointe de chocolat. S'il est devenu trop dur, vous pouvez le réchauffer un petit peu 😊

Les gâteaux sont prêts à déguster 😊 Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

