


# Petits cœurs tendres choco-ananas

Adorables ces petits moelleux à l'ananas et aux pépites de chocolat !

environ 8 pièces

 Moyen

 up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

plaque de cuisson en silicone  
avec empreintes en forme de cœur

### Pour la pâte:

1 boîte d'ananas au sirop (env. 280g)  
250 gr. de farine de blé  
3 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker  
150 gr. de sucre  
3 oeufs  
100 ml d'huile  
200 ml de lait  
50 gr. de chocolat noir

- 1 Egouttez les tranches d'ananas puis tamponnez-les avec du papier absorbant. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Découpez les tranches d'ananas en petits dés. Râpez le chocolat en copeaux.

- 3 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez les œufs et l'huile. Travaillez les ingrédients au batteur électrique. Ajoutez le lait et mélangez bien. Ajoutez les dés d'ananas et les copeaux de chocolat à la pâte.

- 4 Versez la pâte dans les moules. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**



**Dr. Oetker France**

- 5 Laissez reposer 5 min. sans démouler. Renversez les cœurs sur une grille recouverte d'une feuille de papier cuisson, puis retournez-les. Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.

