



Tamales au chocolat



Rezept für 8

Ingrédients pour les tamales au chocolat

1 kg de masa
500 g de margarine à température ambiante
50 g de pépites de chocolat 68%
300 g de chocolat noir de couverture 68%, fondu
150 g de sirop d'érable
50 ml d'eau
20 g de poudre à lever

Préparation des tamales au chocolat

Mettre la margarine dans le bol du robot Kitchen Aid équipé du batteur plat. Fouetter la margarine pendant 10 min. jusqu'à ce qu'elle soit ferme et crémeuse. Sans arrêter le fouet, ajouter lentement la masa jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la poudre à lever, le chocolat noir fondu, le sirop d'érable et l'eau, puis bien mélanger le tout avec le robot. Retirer le bol du mixeur et incorporer les pépites de chocolat avec une spatule. Répartir la pâte de tamal dans des spathes de maïs ou des feuilles de bananier et faire cuire pendant 45 min. au four à vapeur combiné en mode vapeur à 100 °C. Servir immédiatement après la cuisson ou conserver au réfrigérateur et réchauffer brièvement à la vapeur avant de servir.