

Moelleux au Chocolat et cœur coulant au Toblerone

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 à 12 min

Ingrédients :

- 110g de chocolat noir
- 110g de beurre
- 80g de sucre
- 2 œufs
- 60g de maïzena
- Toblerone

Ustensiles spécifiques : des moules à muffins!



www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th7).
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie.
- Fouetter le sucre et les œufs, les ajouter au chocolat. Incorporer la maïzena.
- Verser ce mélange dans les moules à muffins, ajouter un triangle de Toblerone au milieu de chaque moelleux.
- Cuire environ 10 à 12 min.
- Laisser tiédir avant dégustation.

Bon appétit!!!