

Moelleux au Chocolat et cœur fondant

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

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

-Pour le cœur fondant :

***pâte de spéculoos, cerises confites,**
caramel au beurre salé, carré de chocolat selon vos
goûts, Nutella, pâte Ovomaltine...*

Moi j'ai choisi les 2 premiers !



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : des petits moules, type moules à muffins !

Réalisation :

- 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 des petits moules, ajouter la pâte de spéculoos (ou le cœur choisi) au milieu de chaque moelleux.
- Préchauffer le four à 210°C (th7) et cuire environ 10min.

Bon appétit !!!! C'est un pur délice !!!!