

Moelleux au chocolat ... Ultra bon

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 cc de levure chimique



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule, une spatule et un moule au choix.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Fouetter les oeufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et la levure, puis le chocolat fondu.
- Mettre au four 25 min à 180°C (th.6).
- A la sortie du four, attendre 5 min et démouler.

Bon appétit !