

Recette du fondant au chocolat

Ingrédients :

- * 200g de chocolat noir
- * 200g de beurre
- * 150g de sucre semoule
- * 4 œufs
- * 4 cuillères à soupe de farine

Préparation :

- * faire fondre le chocolat noir et le beurre (au micro-ondes ou au bain-marie) puis mélanger.
- * ajouter le sucre semoule et mélanger à nouveau.
- * battre les oeufs en omelette puis les ajouter à la préparation. Bien mélanger.
- * ajouter enfin la farine et mélanger une dernière fois.
- * mettre le tout dans un moule et faire cuire à 160 °, dans un four préchauffé, pendant 15 à 20 minutes selon la cuisson souhaitée.

Bonne dégustation

Pixel art - Gâteaux

