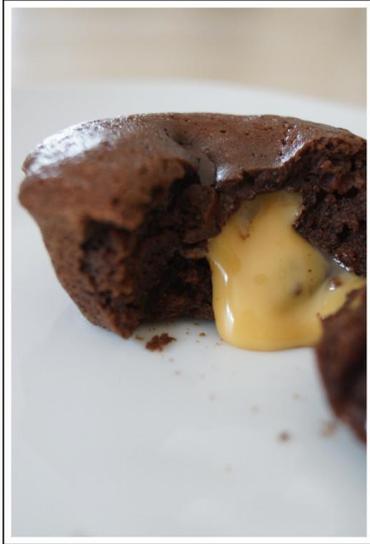


Cœurs coulants au Michoko



Ingédients :

pour 12 empr. Muffins ou Briochettes

- 130g de beurre
- 200g de chocolat noir
- 150g de sucre
- 5 œufs
- 75g de farine
- 2 pincées de fleur de sel
- 12 Michoko

Préchauffez votre four à 210°C.

Concassez le chocolat s'il n'est pas en pistoles et faites fondre avec le beurre au micro-ondes par tranches successives de 30 secondes.

Ajoutez le sucre, puis les œufs, la farine et la fleur de sel.

Versez dans les empreintes puis ajoutez un bonbon Michoko en appuyant un peu.

Enfournez pour 8 à 10 minutes, selon que vous le préférez coulant, fondant ou pas trop.

Dégustez chaud sans attendre !

(n'hésitez pas à réchauffer doucement au micro-ondes s'il en reste)