

Fondants choco....très chocolatés !

100 g de beurre

– 100 g de **chocolat** noir

– 100 g de sucre

– 2 œufs

– 30 g de farine

Arôme framboise (ajout personnel)

Empreintes à petits gâteaux



Préchauffage du four à 190°C

Au travail :

Mettre dans un petit saladier le beurre et le chocolat cassé en morceaux.

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes 1min 30 à 750 Watts.

Ajouter le sucre et bien mélanger.

Puis les œufs, bien mélanger.

Ajouter enfin la farine et fouetter pour obtenir une pâte lisse. *Ajouter les 4/5 gouttes d'arômes framboise*

Répartir dans les empreintes.

Enfourner pendant 8 minutes.

Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.