

# FONDANT AU CHOCOLAT AU CAKE FACTORY ( thermomix, cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre Recettes salées et sucrées avec Cake Factory de Juliette Lalbatry

## Ingrédients :

- 200 g de chocolat
- 120 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 45 g de farine

## Préparation :

- **mettre le chocolat en morceaux dans le bol**
- **puis mixer 10 secondes à vitesse 9**
- ajouter le beurre
- **puis faire fondre 3 minutes à 50°C à vitesse 2**
- ajouter la farine, le sucre et les œufs
- **puis mixer 20 secondes à vitesse 4**
- verser la pâte dans le moule du cake factory
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P1 - gâteaux à partager
- puis programmer 25 minutes de cuisson

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>