

Mini Fondants au chocolat

<http://www.lafeecreative.com/2022/06/mini-fondants-au-chocolat.html>

Pour 15 mini fondants



Ingrédients :

100 g	Chocolat noir
100 g	Beurre
100 ml	Sucre
2	Œufs
60 ml	Farine

Ustensiles :



Couteau d'office



Cuillers Mesure



Spatule silicone fine



Fouet Mélangeur



Moule silicone
Mini Muffins



Pichet Microcook 1 l

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 220°C (th 7/87). Sortez votre grille.
2. Dans le **Pichet Microcook 1 l**, déposez le chocolat cassé en morceaux et le beurre. Faites fondre au four micro-ondes 2 minutes à 750 W. Mélangez à l'aide du **Fouet Mélangeur**.
3. Ajoutez le sucre, les œufs un par un puis la farine.
4. Posez le **Moule à mini muffins** sur la grille froide et répartissez la préparation dans les alvéoles du moule.

5. Enfournez et faites cuire environ 8 min – durée à adapter à votre four.
6. Laissez reposer 5 min avant de démouler.

LE CŒUR DU FONDANT DOIT ETRE MOU MAIS NON COULANT.

Dégustez tiède ou froid.

