

# FONDANTS au chocolat

Voici de délicieux fondants tout chocolat que mes loulous ont dévoré.



Difficulté : ★

Quantité : +/- 12

## INGRÉDIENTS :

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de beurre mou
- 40 g de farine
- 15 g de cacao non sucré
- 3 g de levure chimique
- 3 oeufs
- 120 g de sucre en poudre

## PRÉPARATION :

1. Faire fondre le chocolat au micro-onde.
2. Préchauffer votre four à 180°C.
3. Dans un saladier, fouetter le beurre avec le chocolat. Ajouter la farine, le cacao et la levure.
4. Dans un bol, battre les œufs pendant 3 minutes. Puis les incorporer au chocolat en lissant bien le mélange pour qu'il soit homogène.
5. Remplir vos empreintes au  $\frac{3}{4}$  et enfourner pour 12 minutes.
6. Laisser refroidir avant de démouler et déguster.

*Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"*

