

Super fondant au chocolat

Ingrédients

- 200g de chocolat noir spécial dessert
- 130g de beurre
- 130g de sucre
- 4 œufs
- 50g de farine

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain marie. Y ajouter le beurre en morceaux puis le sucre au dernier moment.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant à chaque fois.

Incorporer délicatement la farine et mélanger.

Mettre la préparation dans un moule beurré et enfourner pendant 25 à 30 min à 150°-160°.

C'est prêt.

Bonne dégustation !

Une recette proposée par Isabelle,
Atsem des écoles maternelles de Trignac