

Fondant au chocolat

Temps :

- 20min préparation
 - 21min cuisson
-

Ingrédients :

- 150g de beurre
- 180g de chocolat
- 130g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 cuillère à soupe de farine

Optionel :

- 20g de beurre de cacahuète
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 185°C
 2. Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre
 3. Mettre dans un récipient, ajouter le sucre, la farine et le sel, bien mélanger.
 4. Une fois tiède, ajouter les oeufs. Bien mélanger.
 5. Mettre dans un moule carré/rectangulaire le papier cuisson. (Taille moule ~ 18x18cm)
 6. Verser la préparation dans le moule
 7. ⚠ Si beurre de cacahuète : Mélanger le beurre de cacahuète à la préparation ou faire façon marbré en ajoutant la moitié de la préparation au moule, puis le beurre de cacahuète, puis recouvrir avec le reste de la préparation.
 8. Mettre au four à 185°C durant 21min
-

Revision #1

Created 21 March 2021 19:18:10 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin