



Moelleux au chocolat

Ingredients

120g de beurre
200g de chocolat noir
200g de farine
3 oeufs
8g de levure chimique
110g de cassonade
100g de lait

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 24cm, pour 8 personnes -

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre au micro onde et mettre de côté

Préchauffer le four 160°C

Dans le bol mettre le fouet, la cassonade et les oeufs 2 minutes/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la levure 8s/vitesse 2.5

Verser le lait et le mélange chocolat fondu 15s/vitesse 2.5

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille