



Moelleux au chocolat

Ingredients

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

Étape de la recette

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

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

Fouetter ensemble la cassonade et les oeufs jusqu'à ce le mélange blanchisse

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Incorporer ensuite le lait, le mélange chocolat fondu et mélanger

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille