

Le fondant au chocolat

Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat au lait
- 4 œufs
- 150 gr de beurre
- 40 g de farine
- 100 g de sucre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

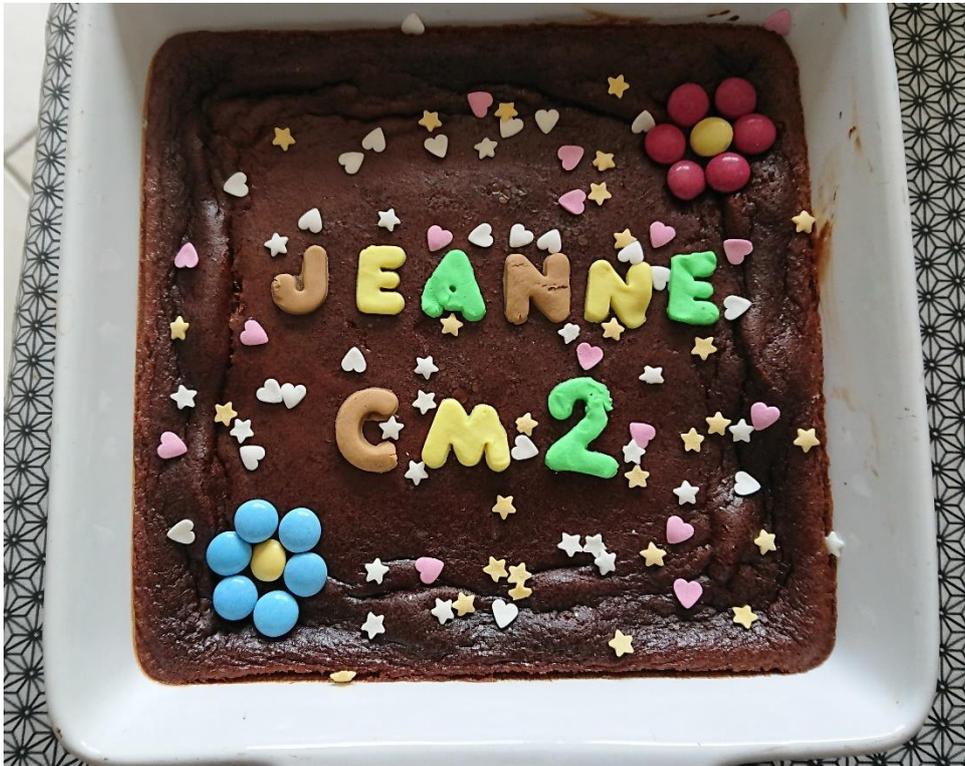


Recette :

- 1** Au bain marie ou au micro-ondes faire fondre le chocolat et le beurre.
- 2** dans un saladier mélanger le sucre et les œufs. Bien mélanger jusqu'à ce que la texture soit mousseuse.
- 3** ajouter le mélange chocolat/ beurre et la farine. Mélanger.
- 4** verser le mélange dans un moule à manqué et faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C



Mon gâteau décoré :



Décoration :

Pâte à sucre : blanc d'œuf, miel, sucre glace (+ colorant alimentaire)

Smarties

Vermicelles de sucre

Bonne dégustation !!!!