Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Petit moëlleux au chocolat

Ingrédients

150 g de chocolat noir 61% (en pépites), 80 g de beurre , 90 g de sucre, 10 g de farine, 4 oeufs, 50 g de chocolat noir (61%),

Préparation

Préchauffer le four à 240°.
Faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux, bien mélanger.
Ajouter la farine et bien mélanger.
Dans un bol, mélanger le sucre et les oeufs.
Ajouter le mélange à base de chocolat et bien mélanger jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
Utiliser un moule à muffins en silicone et remplir douze cavités à moitié.
Placer un carré de chocolat noir dans chaque moule et terminer de les remplir.
Cuire de 8 à 10 minutes au four.
Servir immédiatement avec éventuellement une boule de glace (au speculoos ou à la vanille)

Commentaires

Pour 12 moelleux 12 petits carrés de chocolat noir

Notes :