

Petits moelleux au chocolat

Pour 4 personnes :
100 g de chocolat noir,
80 g de sucre,
125 g de beurre demi-sel,
2 œufs,
40 g de poudre d'amandes



Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie ou au micro ondes. Lissez en mélangeant.

Préchauffez le four th. 5 (150°). Fouettez les œufs entiers avec le sucre et la poudre d'amandes. Incorporez le mélange beurre-chocolat juste tiède en remuant vigoureusement avec une cuillère en bois. Répartissez la pâte dans des ramequins ou des petits moules et cuisez 20 mn au four. Démoulez tiède.

Servez en dessert ou avec le café.

<http://histoiredepote.canalblog.com>
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>
Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 