

INGREDIENTS POUR 10 MOELLEUX:

\*65g de farine

\*65g de beurre

\*80g de sucre

\*100g de [chocolat noir au café](http://www.produitsregionaux.fr/prod-Chocolat_Noir_au_cafe-585.htm) de [Produits Régionaux](http://www.produitsregionaux.fr/index.php)

\*2 oeufs

\*1/3 d'un sachet de levure chimique

PREPARATION:

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Faire fondre le [chocolat](http://www.produitsregionaux.fr/prod-Chocolat_Noir_au_cafe-585.htm) avec un peu d'eau.Hors du feu, ajouter le beurre, la farine et la levure.Blanchir les jaunes avec le sucre au batteur et ajouter le mélange à la préparation chocolatée.Battre les blancs en neige et incorporer-les délicatement au mélange précédent.Verser le tout dans un moule en silicone à muffins ou comme moi le [moul'flex plaque de 8 gâteaux ovales](http://www.kitchenfactory.fr/moul-flex-noir-de-buyerplaque-de-8-gateaux-ovale_749_26.html) reçu du site [KitchenFactory](http://www.kitchenfactory.fr/).



Enfourner, pendant environ 30 min.



Ces petits moelleux sont parfait à l'heure du goûter nous avons adorés cette petite touche de café en bouche...