dessert, chocolat

Pour 6 moelleux

- 140g de chocolat à pâtisser
- 60g de pralinoise
- 50g de farine
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 100g de beurre demi-sel aux cristaux de sel
- 50g de sucre cristal

- Préchauffez le four à 180°
- Dans une casserole à bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre en morceaux en remuant régulièrement
- Dans un saladier, battez les œufs entiers avec les 2 jaunes, ajoutez la farine tamisée et fouettez énergiquement puis incorporez le sucre.
- Versez le mélange chocolat-beurre dans le saladier et mélangez le tout.
- Répartissez la préparation dans 6 moules beurrés.
- Enfournez et faites cuire 8 minutes pour un moelleux ultra-coulant, 10 pour un moelleux au cœur fondant.

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 8 à 10 minutes

From:
https://wiki.geekitude.fr/ - **Geekitude**

Permanent link:
https://wiki.geekitude.fr/cuisine/desserts/moelleux_ultra-coulants_au_chocolat_noir_et_beurre_sale

Last update: **2024/05/08 22:31**