

REcette du fondant au chocolat de LAURA

Soumis par lolo

28-02-2008

Dernière mise à jour : 28-02-2008

Recette du fondant au chocolat de LAURA

.4 oeufs

.200g de chocolat noir pour dessert

.100g de beurre

.4 cuillerés à soupe de farine

.100g de sucre

Préparation 20 min.La cuisson 20 min+10 min de préchauffage

Sépare les jaunes et les blancs d'oeufs.Fait fondre le chocolat et le beurre à feu doux.

Ensuite,ajoute les jaunes d'oeufs.Mélange bien.Ajoute la farine et le sucre,puis ajoute les jaunes d'oeufs que tu auras montés en neige.

Graisse ton moule a manqué avec une noix de beurre.Mets le tout au four à 180°th.6)pendant 20 min.Et voial,le tour est joué !!!!!!!

BON APPETIT !!!