

Fondant baulois

Ingredients
4 oeufs
200g de cassonade
25g de farine
200g de beurre demi-sel
130g de chocolat noir
70g de chocolat au lait
1cuillère à soupe de caramel beurre salé

Étape de la recette

- Pour un moule de 20-22cm -

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au micro onde ou au bain marie

Mettre de ct

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et la cassonade 5 minutes/37C/vitesse 4

Ajouter la farine 6s/vitesse 4

Verser le mlange beurre/chocolat fondu et le caramel beurre sal 10s/vitesse 3

Verser dans le moule et mettre 2h au frais ou 25 minutes au conglateur pour les presss

Prchauffer le four 200C

Enfourner pour 5 minutes 200C puis 35 minutes 125C

Laisser refroidir et mettre au frais 4h avant de dmouler et de dguster

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr