

Fondant chocolat

Ingredients
200g de chocolat noir
3 oeufs
397g de lait concentré sucré
55g de farine

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -
Prchauffer le four 180C
Faire fondre au bain marie le chocolat noir
Hors du feu incorporer le lait concentr sucr (397g c'est une petite boîte)
Ajouter les oeufs 1 par et 1 et mlanger entre chaque ajout
Verser la farine tamise et mlanger de nouveau
Enfourner pendant 16 minutes
Et le tour est jou !

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