

# Fondant chocolat caramel

| Ingredients |
| --- |
| 200g de chocolat noir |
| 3 oeufs |
| 397g de lait concentré sucré au caramel |
| 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 au caramel (397g c'est une petite bote)
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