

Fées Mains by Marjorie



Fondant au chocolat et gru  de cacao:

Les ingrédients pour environ 15 fondants:

200g de chocolat noir - 100g de beurre - 150g de sucre en poudre - 50g de farine - 4 œufs - 2 poignées de gru  de cacao

Faire fondre au bain-marie le chocolat concassé et le beurre coupé en morceaux,

Fouetter le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux,

Ajouter le chocolat et le beurre fondus, mélanger puis ajouter la farine. Mélanger.

Remplir au 2/3 les moules de la préparation puis parsemer de gru  de cacao

Enfourner environ 15mn dans le four préchauffé à 180 C.

Déguster tiède pour un cœur au chocolat coulant ou froid.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>