



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Fondant au chocolat au lait concentré sucré

Voici un délicieux fondant, je dirais même ultra fondant préparé en quelques minutes avec du lait concentré sucré.



INGREDIENTS :

200 g de chocolat noir
100 g de beurre
200 g de lait concentré sucré
4 œufs
30 g de farine
1 pincée de sel

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180 °C.
Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
Battre les œufs avec le lait concentré sucré, ajouter le mélange beurre-chocolat, la farine et le sel.
Recouvrir un moule rectangulaire de papier sulfurisé et verser la préparation.
Enfourner pendant 35 minutes.
Attendre que le fondant refroidisse un peu avant de le démouler.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>