



L'Hebdo

- SURPRISE -

Recette du moelleux au chocolat

Par Thomas

Salut mes loulous,

Pour cette nouvelle chronique surprise on va parler, comme la dernière fois, de cuisine.

Je vais vous présenter la recette d'un succulent fondant au chocolat.

Les ingrédients :

- 300g de chocolat noir et 300g de chocolat blanc
- 250g de beurre
- 250g de sucre
- 5 œufs
- 2 cuillères à café de farine

La recette :

Faites fondre le chocolat noir au four micro-ondes

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mettez les œufs et mélangez vigoureusement.

Ajoutez le farine et mélangez à nouveau

Mettez le chocolat blanc au cœur du fondant

Faites cuire le fondant à 180° pendant 20 à 30 minutes en surveillant de temps en temps.

Salut mes loulous adorés !

S'Cool Radio Vittel



Crédits : S'Cool Radio Vittel – L'Hebdo n°05-18/19 – 23/11/2018

<http://www.scool-radio.com/> / cdi.vittel@gmail.com