



Petits bouchons au chocolat

INGREDIENTS :

200gr de chocolat noir
+ des 1/2 carreaux
selon le nombre de
moules (ou des
pépites de chocolat au
lait)

4 œufs

170 gr de beurre

150 gr de sucre se-
moule

50 gr de farine

PREPARATION:

1/ Faire fondre le beurre et le chocolat.

2/ Fouetter les oeufs entiers avec le sucre.

3/ Ajouter la farine aux œufs + sucre puis
incorporer la préparation beurre+
chocolat .

4/ Verser la préparation dans des moules
individuels et enfoncer un 1/2 carreau de
chocolat au centre.

CUISSON :

Faire cuire au four chaud à 200° (th°6)
pendant 12 minutes (à ajuster selon la
taille des moules individuels)