



Les moelleux aux Carambar

Recette pour 10 à 12 moelleux. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Chocolat Poulain Dessert noir extra aux Carambar : 180 g
Beurre : 40 g
Œufs : 2
Cassonade : 70 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Farine : 125 g
Levure : 3 g

Beurre et cacao amer pour les moules

Matériel

une balance ménagère
une plaque à muffins
deux petites jattes
une cuillère en bois
un fouet



Réalisation > la préparation

1. Dans une jatte, faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, au bain-marie ou doucement au four à micro-ondes.
2. Dans l'autre jatte, casser les œufs, et les fouetter avec le sucre et la vanille pour les faire blanchir.
3. Ajouter à cette dernière préparation la farine et la levure, et bien mélanger.
4. Incorporer le mélange chocolat-beurre fondu et bien lisser le tout.
5. Beurrer et saupoudrer de cacao amer en poudre le fond et les bords des empreintes à muffins. Préchauffer le four à 180°C.
6. Verser de la pâte chocolatée dans chaque empreinte, sur au moins 2 cm d'épaisseur.
- plus les empreintes seront remplies, plus les moelleux seront épais et fondants en leur cœur -

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 10 minutes à 180°C.
8. Laisser refroidir au moins 1 heure avant de les laisser se démouler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com