FONDANT D'AMOUR AU CHOCOLAT D'ÉMELINE

INGRÉDIENTS

- 1 tablette de chocolat
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 1 bague pour remplacer la fève

USTENSILES

- 1 moule
- 1 saladier
- Une casserole
- 1 fouet

TEMPS DE CUISSON

- 180°
- 15 min au four

PRÉPARATION

- Faire fondre le chocolat et le beurre dans la casserole au bain-marie, les mettre dans le saladier.
- Casser les œufs dans le saladier et les mélanger au fouet.
- Ajouter les tasses de sucre et de farine.
- Mettre dans le moule .
- Y glisser la bague.
- Enfourner 15 min à 180 °.

BON APPÉTIT