



# Gâteaux coulants au chocolat et aux noisettes



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 14 MIN

Dégustez ces gâteaux au chocolat riches et délicieux. Leur centre coulant, fait de tartinade aux noisettes et au chocolat, de noisettes hachées et d'un soupçon de cannelle, est tout simplement divin.

## Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

1/2 tasse plus 1 c. à soupe de beurre, divisées

4 oz (1/2 paquet de 225 g) de chocolat mi-sucré *Baker's*, cassé en petits morceaux

1 tasse plus 1 c. à thé de sucre à glacer, divisées

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs

6 c. à soupe de farine

1/8 c. à thé de cannelle moulue

1/4 tasse de tartinade aux noisettes et cacao *Kraft*

2 c. à soupe de noisettes, hachées

## Que dois-je faire ?

### Étape 1

Chauffer le four à 425 °F.

### Étape 2

Utiliser 1 c. à soupe du beurre pour graisser l'intérieur de quatre ramequins de 150 ml; mettre sur une plaque à pâtisserie.

### Étape 3

Chauffer le chocolat et le reste du beurre dans un grand bol allant au micro-ondes, à intensité ÉLEVÉE, 1 min ou jusqu'à ce que le beurre fonde. Fouetter jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement et que le mélange soit homogène. Incorporer 1 t du sucre. Incorporer les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine et la cannelle; bien mélanger.

### Étape 4

Verser la moitié de la pâte uniformément dans les ramequins préparés; garnir de la tartinade aux noisettes. Parsemer le centre des gâteaux des noisettes; couvrir du reste de la pâte.

### Étape 5

Cuire 14 min ou jusqu'à ce que le pourtour des gâteaux soit ferme, mais que le centre soit encore mou. Retirer du four. Laisser reposer 1 min. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi des ramequins pour en détacher les gâteaux. Renverser dans des assiettes à dessert; démouler. Couper les gâteaux en deux avant de servir; saupoudrer du reste du sucre.

## Conseils des Cuisines Kraft

### Portions sages

Les desserts peuvent agrémenter un régime alimentaire équilibré, tant que la taille des portions demeure raisonnable.

## Nutrition

Calories	370
	% valeur quotidienne
Matières grasses 25 g	38 %
Matières grasses saturées 13 g	65 %
Cholestérol 130 mg	
Sodium 110 mg	5 %
Glucides 35 g	12 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 28 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	10 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	6 %

### Portions

8 portions de 1/2 gâteau coulant (79 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.