

## Mi-cuit au chocolat

- La meilleure recette de mi-cuit au chocolat au monde!



### Ingrédients :

- 1/4 de tasse (50 grammes) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3 œufs
- 3/4 de tasse (100 grammes) de sucre
- 12 carrés de chocolat noir

### Préparation :

1. Faites préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans le micro-onde, ou au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre ensemble.
3. Dans un bol, mélanger le sucre, la farine et les œufs ensemble. Ajouter le chocolat fondant et bien mélanger.
4. Verser le mélange dans 6 petits ramequins que vous avez préalablement légèrement beurrés.
5. Déposez 2 petits carrés de chocolat à l'intérieur de chaque ramequin.
6. Mettre au four pendant 10 minutes.
7. Servir tiède et avec le cœur fondant!

*Aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette de gâteau moelleux au chocolat avec le coeur fondant. Ça prend 10 minutes à préparer pour 6 portions et c'est très facile :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)