

## MINI FONDANT AU CHOCOLAT AU LAIT

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 15 pièces

- 200 g chocolat au lait
- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g de farine

### Etapes de préparation

1. Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).
2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
3. Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.
5. Faites cuire au four environ 5 minutes. A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le

