

Le Moelleux au Chocolat de Mamie P.O.

Ingredienti

150 g di cioccolato
150 g burro (o 125 g versione Vinciane)
3 uova
100 g di zucchero
50 g farina (o 125 g versione Vinciane)
5 g di lievito

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C.
Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria o nel microonde a 600 W.
Sbattere le uova con lo zucchero fino a renderle bianche.
Mescolare la farina e il lievito.
Mescolare delicatamente i tre preparati.
Foderare gli stampini e versarvi il composto, oppure versare direttamente negli stampini per cannelé.
Cuocere per 10 minuti. Sulla superficie dovrà formarsi una piccola crosticina.