

Le Moelleux au Chocolat de Mamie P.O.

Ingredientes

150 gramos de chocolate
150 g de mantequilla (o 125 g versión Vinciane)
3 huevos
100 gramos de azúcar
50 g de harina (o 125 g versión Vinciane)
5 g de levadura en polvo

Preparación

Precalienta el horno a 200°C.
Derretir el chocolate y la mantequilla al baño María o en el microondas de 600 W.
Batir los huevos con el azúcar hasta que estén blancos.
Mezclar la harina y la levadura.
Mezcla suavemente las tres preparaciones.
Forrar moldes y verter en ellos la mezcla, o verter directamente en moldes de cannelé.
Hornee por 10 minutos. Se debe formar una pequeña costra en la superficie.