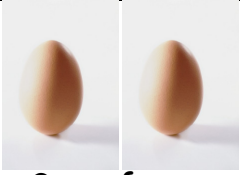


Les moelleux au chocolat

Les ingrédients :



- 2 œufs



- 100 g de sucre



- 100 g de farine



- 1 sachet de sucre vanillé



- 125 g de beurre



- 150 g de chocolat noir

- 50 g de chocolat au lait

Facultatif : noisettes ou noix

Les ustensiles :



- une cuillère à soupe



- deux saladiers



- un verre doseur



- un fouet



- des moules à muffins ou des caissettes en papier

* Préchauffer le four à 200°.

* Faire fondre le beurre et le chocolat.



* Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.



* Incorporer au mélange le chocolat fondu et le beurre.

* Ajouter la farine.



* Remplir les moules à muffins ou les caissettes en papier aux $\frac{3}{4}$. Enfoncer un demi carré de chocolat au lait.



* Enfourner les muffins 15 minutes.

* Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.