

Moelleux au chocolat

<http://sophie.over-blog.com/article-moelleux-au-chocolat-49757181.html>



Pour 3 mini-moelleux (restons raisonnables) !

1 œuf

25 g de beurre

50 g de chocolat

4 cs de farine

2 cs de sucre roux

1 pincée de levure

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Fouetter l'œuf et le sucre.

Ajouter la farine et la levure, mélanger.

Puis le chocolat fondu.

Verser dans des moules à muffins et enfourner 8 à 10 min à 150 °C (à surveiller selon les fours).