



Moelleux Chocolat - Caramel

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

170g de Chocolat au Caramel
125g de farine
125g de beurre
110g de sucre en poudre
4 oeufs
1/2 sachet de levure

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un grand bol, faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un deuxième saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre.

Ajouter dans cette préparation, le chocolat+beurre fondu. Mélanger.

Ajouter ensuite la farine+levure. Mélanger à nouveau.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la pâte dans un moule carré en silicone et mettre au four pendant 30 minutes.

Laisser refroidir.