

Fondant pralinoise au lait concentré



Ingrédients : 200 g de pralinoise, 75 g de beurre, 200 g de lait concentré sucré, 4 oeufs, 50 g de farine

Faire fondre le beurre et la pralinoise au micro-ondes.

Battre les oeufs avec le lait concentré sucré, et le rajouter au mélange beurre et chocolat.
Ajouter la farine.

Verser dans un moule silicone et cuire 35 minutes à 180°C.