

FONDANT CHOCOLAT, CŒUR DE FRAMBOISE

200 g de chocolat noir corsé

3 œufs

75 g de Maïzena

75 g de farine

150 g de sucre roux

125 g de beurre demi sel

Confiture Bonne Maman Framboise Fruitée Intense



La veille, congeler l'équivalent de 6 glaçons remplis de confiture de framboise.

Préchauffer le four Th 7.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Mélanger la farine, la fécule, le sucre, et les œufs.

Ajouter le chocolat fondu, mélanger.

Remplir à moitié six moules à muffins, déposer un glaçon de confiture dans chaque, couvrir de l'autre moitié de pâte.

Enfourner pour 15 minutes.

Source : Vie Pratique Gourmand n°185



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>