

MINI COEUR COULANT

CHOCOLAT, CAMEL, FEVE TONKA

Four la plaque à empreintes Demarle 12 mini muffins

80 g de chocolat Nestlé au caramel
15 g de chocolat au lait
15 de chocolat très noir (80%)
50 g de beurre salé
50 g de beurre doux
100 g de sucre roux
2 œufs
1/3 de fève Tonka râpée
30 g de farine



Préchauffer le four Th 7/8.

Faire fondre le chocolat avec le beurre (au micro ondes, c'est parfait).

Bien mélanger, ajouter le sucre, puis les œufs, la fève Tonka râpée et la farine, en mélangeant bien entre chaque ajout.

Verser la pâte dans les empreintes, enfourner pour 8 à 10 minutes selon le four. Le centre ne parait pas cuit : c'est normal !

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler avec précaution.



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

