
Fondant cœur coulant au chocolat



180g de chocolat pâtissier (*j'ai mélangé du chocolat noir avec du chocolat au lait pâtissier*)

150g de beurre

4 œufs

100g de sucre

90g de farine

Faire fondre le chocolat avec le beurre pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Pendant ce temps battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Incorporer la farine puis verser le mélange beurre/choco.

Verser dans des caissettes à muffins ET CUPCAKES

Placer un petit morceau de chocolat au centre.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes maximum (selon votre four mais la cuisson ne doit pas dépasser 15 minutes pour que le cœur reste bien coulant).

A la sortie du four **laisser tiédir** avant de servir.