

Fondant au chocolat

1. tu préchaufferas ton four à 180°C .
2. Dans la cuve du monsieur cuisine, tu feras fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
tu mélangeras pendant 9 minutes.
3. tu ajouteras le sucre, les œufs, la farine.
tu mélangeras pendant 30 sec.
4. tu beurreras et tu farineras un moule rond.
tu y verseras la pâte.
tu enfourneras pour 20 minutes.
à la sortie du four, le gâteau sera normalement très mou.
tu le laisseras refroidir puis tu le démouleras.

Le fondant au
chocolat de Noa