

Mini moelleux au chocolat

Ingrédients pour 30 mini charlottes : **13 mini muffins**

60 g de chocolat

40 g de beurre

50 g de sucre

1 oeuf

30 g de farine

Posez votre plaque mini charlottes sur la plaque alu perforée et préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre ensemble le beurre et le chocolat.

Ajoutez le sucre, l'oeuf puis la farine. Mélangez bien puis remplissez vos empreintes aux deux tiers.

Enfournez pour 9 minutes. **un peu plus longtemps mais moules sont plus grands**

Démoulez une fois que c'est tiède!

