

## **Fondant au chocolat 2**

### Ingrédients

200 gr de chocolat noir

100 gr de beurre

200 gr de lait concentré sucré

4 oeufs

30 gr de farine

Mettre dans le bol du TM le chocolat en morceaux et pulvériser avec la touche turbo

Ajouter le beurre

Programmer 3 mn vitesse 2 à 50°

Ajouter le lait concentré, les oeufs et la farine

Mixer vitesse 4 pendant 1 mn

Verser la pâte dans le moule

Cuire four chaud 180° une trentaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

