

## Moelleux-fondants au chocolat

### Ingrédients pour 6-8 moelleux individuels:

125g de chocolat à 54%  
125g de beurre aux cristaux de sel  
115g de sucre glace  
3 œufs  
1 bonne cuillère à soupe de farine ou de maïzena.

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde doucement. Ajoutez les œufs entiers préalablement battus. Mélangez la farine ou la maïzena avec le sucre glace et ajoutez ce mélange au mélange chocolat-beurre-œuf.

Versez dans des moules à muffin dans lesquels vous aurez pris soin de disposer des caissettes en papier.

Faites cuire 25-30min à 180°.

