

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## MOELLEUX CHOCOLAT-CARAMEL

### Ingrédients :

170g de chocolat au caramel

125g de farine

125g de beurre

110 de sucre en poudre

4 oeufs

1/2 sachet de levure



### Préparation :

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un grand bol, faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un deuxième saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre.

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Ajouter dans cette préparation, le chocolat + beurre fondu. Mélanger.

Ajouter ensuite la farine + levure. Mélanger à nouveau.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la pâte dans un moule carré en silicone et mettre au four pendant 30 min.

Laisser refroidir.