

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Moelleux craquant fondant au chocolat



Ingrédients :

200g de chocolat pâtissier
125g 100g de beurre
3 oeufs
175g 150g de cassonade sucre blanc (je n'avais que ça)
60g de farine de riz

Réalisation :

1/ Faire fondre le beurre. Y ajouter le chocolat.
Incorporer le sucre, puis la farine.

2/ Hors du feu, ajouter les oeufs un à un.
Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau 20 min.
Il doit être craquant sur le dessus, et la pointe d'une couteau doit ressortir couverte de pâte.

3/ Laisser bien tiédir avant de démouler ! Je vous conseille de le goûter tiède, puis froid... Il est aussi bon l'un que l'autre !