

Mi-Cuit Chocolat Café

🕒 Préparation : 5 minutes
Cuisson : 4 à 5 minutes
Petits Dômes savarins (FP 2359)

Ingrédients :

Pour 20 petits Dômes

- 45 g de beurre
- 180 g de chocolat au café (Nestlé)
- 3 œufs
- 30 g de farine
- 30 g de sucre

Préparation:

Préchauffez votre four à 240°C et posez vos empreintes **Petits Dômes savarins** (FP 2359) sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Laissez refroidir légèrement puis ajoutez l'œuf, le sucre et la farine. Mélangez bien.

Remplissez les empreintes et faites cuire 4 à 5 minutes pour avoir un cœur coulant. Laissez refroidir légèrement et démoulez délicatement.

Régalez vous!

Note : Le cœur reste coulant tant qu'ils sont chauds ou tiède, il deviendra mi-cuit en refroidissant.