

Fondant chocolat

Ingrédients:

200 grs de chocolat noir (j'ai pris une tablette de chocolat Nestlé à cuisiner)
100 grs de beurre
200 grs de lait concentré sucré
4 oeufs
30 grs de farine

Préparation:

Préchauffez votre four à 180° C.
Faites fondre au micro-ondes le chocolat et le beurre.
Battez les oeufs avec le lait concentré sucré et la farine.
Versez la préparation chocolatée avec le mélange précédent.
Tapissez un moule carré de papier sulfurisé et versez la préparation.
Placez le plat dans le four pendant 30 minutes.
Une fois le gâteau refroidi coupez-le en petits carrés.