

Fondant au Chocolat, Par Anis des CM1 C

Ingédients :

- 4 œufs
- 170g de chocolat dessert
- 1 sachet sucre vanillé
- 160g de beurre
- 190g de sucre
- 65g de farine
- 170g de poudre d'amandes



Préparation :

Préchauffer le four à 220°C.
Dans un bol, faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
Une fois lisse et homogène, ajouter le sucre et le sucre vanillé.
Bien mélanger.
Ajouter les 4 œufs, un par un tout en mélangeant.
Ajouter la farine et la poudre d'amande.
Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Placer le tout dans un moule beurré et fariné et enfournez pendant 25 à 35 min.

Voilà bonne dégustation !