

Fondants au chocolat Multi Délices

Ingrédients pour 5 fondants :

150g de chocolat à dessert **au lait pour moi**

100g de beurre demi-sel

80g de sucre

4 oeufs

30g de farine

5 carrés de chocolat (noir, blanc ou au lait) **pralinoise**

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec le beurre. Bien mélanger pour obtenir un mélange bien lisse.

Ajouter le sucre et les oeufs(en mélangeant bien entre chaque).

Ajouter ensuite la farine.

Beurrer 5 pots et les remplir moitié / 3/4 de la préparation.

Placer un carré de chocolat au centre de chaque pot.

Ne pas oublier de remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max.

Sélectionner le mode 3, dessert lacté et régler le temps de cuisson à 25 minutes.

