

L'inratable tout choco !

À faire la veille, il n'en sera que meilleur!

- 200 grammes de chocolat pâtissier
- 200 grammes de beurre
- 200 grammes de sucre
- 100 grammes de maïzena

Moule à cake
papier sulfurisé

Recette :

Préchauffez le four à 150 degrés thermostat 5
Faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat
Hors du feu ajouter le sucre et mélanger
Laisser tiédir puis ajouter des oeufs 1 à 1 puis la maïzena
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse
Verser dans le moule tapissé de papier mettre au four et cuire 15 à 20 minutes

Il doit être encore liquide quand on le sort du four

Y'a plus qu'à se régaler...

