

# MOELLEUX CHOCOLAT

## Ingrédients :

- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 tablette de chocolat ( soit environ 200 g )
- 4 oeufs
- ½ sachet de levure



## **RECETTE**

- 1- Préchauffez le four à 180°C et beurrez les moules.
- 2- Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau et le beurre au micro-ondes et mélangez.
- 3- Incorporez la farine et la levure.
- 4- Dans un autre saladier, préparez une mousse avec le jaune d'oeuf, le sucre et un peu d'eau et l'ajouter à la préparation chocolatée.
- 3- Dans un autre bol, battez les blancs en neige et mélangez les préparations délicatement. Versez la pâte dans les moules.

## **CUISSON**

- Enfournez 15 minutes à 210°C.