



# Fondant chocolat caramel

## Ingrédients :

- 170 gr de chocolat au caramel ( Nestlé )
- 100 gr de beurre
- 2 œufs
- 70 gr de farine
- 60 gr de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre le beurre et ajouter le chocolat. Bien remuer. Hors du feu ajouter le sucre et les œufs et bien mélanger.

Puis ajouter la farine tamisée. Bien mélanger.

Beurrer un moule ou mettre la pâte dans des caissettes. Faire cuire 15 à 20 minutes.

A la sortie du four si le gâteau ne paraît pas assez cuit c' est normal .

Le laisser refroidir et démouler si vous l' avez mis dans un moule.

Pour des cupcakes , vous pouvez préparer une chantilly au chocolat et la dresser sur les cupcakes comme j' ai fait sur la photo.

Bonne Dégustation