

Fondant malin au chocolat

Déposé par Luc B.



Catégorie : Sucré | Dessert

Niveau : Très facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

200 grammes de restes de chocolat (offert à Pâques !) - 100 grammes de beurre - 1 tube de lait concentré sucré - 4 oeufs - 30 grammes de farine - 3 ou 4 restes de cookies.

Préparations :

Faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux.

Verser le mélange beurre-chocolat dans un saladier puis ajouter le lait concentré sucré, les oeufs et la farine.

Chemiser un moule à cake.

Emietter les cookies et les disposer au fond du moule, puis verser la préparation par-dessus.

Enfourner 30 minutes à 180°.

Astuces :

Pour que le fondant soit bien ferme, laisser reposer toute une nuit.