



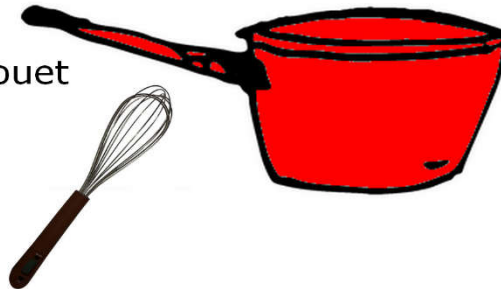
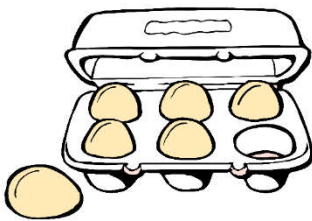
## Moelleux au chocolat de Maman

- 200gr de chocolat noir (52% de cacao)
- 200gr de beurre + une noix pour le moule
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe (ou 20gr) de farine blanche
- 250gr de sucre glace
- 
- Préchauffer le four ,Thermostat 6 (180°)
- Beurrer, fariner un moule à manqué (rond)
- Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux au bain marie
- Ajouter les œufs un à la fois, en mélangeant avec le batteur ou le fouet
- Ajouter la farine, le sucre, par petite quantité, pour bien mélanger au fur et à mesure
- Bien mélanger, verser dans le moule
- Enfourner, laisser cuire 25minutes
- Laisser tiédir, démouler. Décorer avec de la crème fouettée en bombe. Idéal à préparer la veille

1 - Chocolat et beurre à fondre au bain-marie



2 - Ajouter les oeufs et mélanger avec le fouet



3 - Ajouter farine, sucre en petite quantité en mélangeant



4 - Verser dans un moule beurré et mettre au four 25 mm





Pour agrémenter ton gâteau, réalise des piques-brochettes. Découper les 2 licornes, ci-dessous, les décorer, puis les coller l'une sur l'autre, après avoir placé au milieu le pique.

