



Le gâteau fondant aux Schoko Bons

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Chocolat noir : 200 g
Beurre : 175 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 120 g
Farine : 50 g
Maïzena : 25 g
Schoko Bons : au moins 16

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule de 20 cm
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
une grande jatte
un fouet
une cuillère en bois



Réalisation > la préparation

1. Couvrir de beurre et cacao amer le fond du moule.
*- inutile de réaliser cette étape si vous utilisez un moule en silicone -
- attention, c'est un petit moule de 20 cm qu'il faut utiliser, si vous en utilisez un plus large votre gâteau sera plus plat et les Schoko Bons vont apparaître en surface -*
2. Faire fondre dans un bol passant aux micro ondes le chocolat coupé en morceaux et le beurre. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
3. Pendant ce temps, fouetter le sucre en poudre avec les oeufs pour obtenir une mousse.
4. Ajouter le chocolat fondu, puis la farine et le maïzena. Bien mélanger et lisser le tout.
5. Répartir uniformément au fond du moule les Schoko Bons.
6. Préchauffer le four à 175°C, et verser la pâte dans le moule préparé.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 20 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.
- attention, si vous avez utilisé un moule de plus grand diamètre que conseillé, vous allez avoir un gâteau plus plat qui cuira plus vite et qui n'aura pas forcément ce coeur fondant, et il vous faudra réduire un peu le temps de cuisson -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com