## Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

## Pour une douzaine de moelleux :

•	<b>150</b>	a de	chocol	lat noir
---	------------	------	--------	----------

- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 25 g de farine
- une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
- 2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
- 3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
- 4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- 5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
- 6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
- 7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.

3.	Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt !
	☐ Bon alors là, c'est le succès assuré! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus! ☐
	Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise!



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation! 🛘