

Cake fondant



Temps de préparation : 5 min



Temps de cuisson : 25 min



Niveau de difficulté

INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE (8 PERSONNES) :

170 g de chocolat Nestlé Dessert® Noir

100 g de beurre doux

3 œufs

60 g de sucre semoule

70 g de farine T55

- Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6).
- Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.
- Dans un bol, fouettez les œufs avec le sucre, puis versez la farine tamisée. Ajoutez le chocolat fondu avec le beurre et mélangez bien.
- Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré ou un moule en silicone.
- Enfournez pour 25 min de cuisson.
- Laissez tiédir avant de démouler.

Conseil

Pour un cake fondant, dégustez immédiatement. Pour un cake plus compact, consommez le lendemain.

Variante

Vous pouvez utiliser le chocolat Nestlé Dessert® Noir Corsé ou Noir Absolu si vous préférez un chocolat avec plus de caractère.