

Moelleux au chocolat

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :90 min

Calories par portion : 380.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.127

Les ingrédients

- 100.0 gr Beurre
- 187.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 185.0 gr Sucre
- 2.0 u Oeuf
- 105.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 20.0 gr Cacao en poudre - Van houten

Préchauffer le four à 160°C

Préparation de la pâte à gâteau

Dans une tasse, mettre le beurre et les pépites de chocolat à fondre au micro-onde. Dans un plat, incorporez le chocolat fondu, le sucre et les oeufs en plusieurs fois, puis ajoutez 125 ml d'eau. Mélangez bien.

Tamisez la farine et le cacao dans un saladier et versez les aussitôt en pluie fine sur la préparation au chocolat. mélangez d'une pâte homogène

Cuisson

Versez la pâte dans un moule et faites cuire pendant 1h30 au four. Vérifiez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau au centre. Laissez reposer pendant 15 min avant de démouler. Laissez refroidir complètement avant de faire le nappage.

Préparation du nappage

Pour faire le nappage, faire fondre au micro onde 10 gr de beurre et 62gr de chocolat.Nappez le gâteau de ce mélange.