

Moelleux au chocolat noir avec un coeur coulant au chocolat blanc au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 14 min	Durée : 19 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 12	Astuces : 15	

Ingrédients

200g de chocolat dessert noir
100g de chocolat galak blanc
100g de farine
140g de sucre semoule
200g de beurre
4 oeufs

Etapes

Â»

Programmer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le chocolat noir dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre coupé en morceaux.

Â»

Cuire 4 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, les oeufs entier, le sucre semoule.

Â»

Régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la pâte dans des petit moules (je mets la pâte dans des moules à muffins).

Â»

Couper le chocolat blanc en petit morceaux.

Â»

Déposer un morceaux de chocolat blanc sur la pâte.

Â»

Enfoncer le légèrement avec la pointe d'un couteau.

Â»

Enfourner 10 minutes.