



## Moelleux au chocolat et au caramel beurre salé

**Cuisson** : 15mn de préparation et 10 à 15mn de cuisson

### **Ingrédients (pour 6/7moelleux) :**

- 3 bonbons de caramel beurre salé, 80g de beurre demi-sel, 200g de chocolat noir, 80g de sucre en poudre, 2 CàS rases de farine (20 à 25g), 3 œufs.

### **Préparation :**

- Préchauffer le four th.7 (180°).
- Dans une casserole, fondre au bain marie le beurre et le chocolat.
- Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et le mélange beurre-chocolat, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Répartissez la pâte dans les moules à muffins (environ au  $\frac{3}{4}$ )
- Enfournez et à mi-cuisson (10mn) insérer un demi-caramel la p'tite bretonne au cœur du muffins
- Puis laissez cuire encore 5 minutes.

**Démoulez délicatement et régalez-vous !**

P'tite astuce : si vous aimez les fondants pas trop cuits, les cuire plutôt 10mn.

Recette de **Wendy** site : [laptitebretonne.fr](http://laptitebretonne.fr) 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.