



Moelleux à l'érable et au chocolat

Catégorie: Desserts

Description:

Donne 4 à 6 portions

Temps de préparation :30 min.

Ingrédients:

185 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de beurre

185 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de brisures de chocolat noir mi-sucré

60 ml (4 c. à soupe) de farine

3 jaunes d'oeufs

75 ml (5 c. à soupe) de sirop d'érable

4 oeufs

Instructions:

Chauffez le four à 180° C (350° F).

Graissez des moules à muffins. Réservez.

Sur un feu doux, faire fondre le beurre et le chocolat jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Ajoutez la farine et les jaunes d'oeufs. Réservez.

Fouettez énergiquement le sirop d'érable avec les oeufs pour obtenir un mélange crémeux et onctueux.

Incorporez ce mélange à celui que vous avez réservé.

Remplissez les moules à muffins.

Faire cuire au four pendant 10 minutes.

Laissez refroidir puis démoulez délicatement.