

Recette Tupperware du Fondant au chocolat

Ingrédients

3 carrés de chocolat mi- sucré

1/3 de tasse de beurre

1/3 de tasse de sucre (ou 1/2 tasse si on aime ça plus sucré)

2 œufs

1 cuillère à table de farine

1/4 de tasse de noix ou d'amandes effilées (facultatif)

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat 1 minute au micro-onde et bien mélanger pour faire fondre entièrement le chocolat, si besoin remettre un peu au four micro-ondes.

Ajouter le sucre et les œufs un à un, puis la farine dans le mélange de beurre et de chocolat. Bien mélanger.

Verser le mélange dans le Cuiseur à petit-déjeuner et cuire environ 2 minutes 30 secondes à 70%. Laisser reposer 3 minutes et renverser dans une assiette pour servir.

Saupoudrer de sucre en poudre si désiré.