

Moullera au chocolat et clémentine

Ingrédients

- 200g de chocolat
- 100g de beurre
- 100g de farine
- 100g de sucre
- 2 œufs
- le zeste d'une clémentine
- 1/2 sachet de levure

Matériel

- Four
- moule à muffins
- saladier

- Etape 1: faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Dans un saladier mélanger le sucre et les œufs en fouettant rapidement. Ajouter la farine et la levure chimique.
- Etape 2: verser ensuite le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Terminer en ajoutant le zeste d'une clémentine.
- Etape 3: verser la préparation dans les moules. Mettre au four (préchauffé à 180°C) pendant 8 à 9 minutes.

