

Moelleux au chocolat de Marine & Aurore

Ingrédients :

- Farine demi-grise du Moulin de Ferrières 200 gr
- Beurre 250 gr
- Chocolat 125 gr
- 4 Œufs

Mélanger les oeufs et le sucre aux batteurs. Ajouter le chocolat et le beurre profondus. Mélanger aux batteurs. Beurrer et fariner un plat à tarte. Y verser la préparation. Préchauffer le four à 170 °C. Enfournier 35 minutes.

Moelleux au chocolat de Marine & Aurore

Ingrédients :

- Farine demi-grise du Moulin de Ferrières 200 gr
- Beurre 250 gr
- Chocolat 125 gr
- 4 Œufs

Mélanger les oeufs et le sucre aux batteurs. Ajouter le chocolat et le beurre profondus. Mélanger aux batteurs. Beurrer et fariner un plat à tarte. Y verser la préparation. Préchauffer le four à 170 °C. Enfournier 35 minutes.

Moelleux au chocolat de Marine & Aurore

Ingrédients :

- Farine demi-grise du Moulin de Ferrières 200 gr
- Beurre 250 gr
- Chocolat 125 gr
- 4 Œufs

Mélanger les oeufs et le sucre aux batteurs. Ajouter le chocolat et le beurre profondus. Mélanger aux batteurs. Beurrer et fariner un plat à tarte. Y verser la préparation. Préchauffer le four à 170 °C. Enfournier 35 minutes.

Moelleux au chocolat de Marine & Aurore

Ingrédients :

- Farine demi-grise du Moulin de Ferrières 200 gr
- Beurre 250 gr
- Chocolat 125 gr
- 4 Œufs

Mélanger les oeufs et le sucre aux batteurs. Ajouter le chocolat et le beurre profondus. Mélanger aux batteurs. Beurrer et fariner un plat à tarte. Y verser la préparation. Préchauffer le four à 170 °C. Enfournier 35 minutes.