

FONDANTS AU CHOCOLAT INDIVIDUELS

Pour 32 fondants individuels



1. 2000 g de Fondant au Chocolat ancel
400 g d'œufs
800 g de beurre fondu
240 g d'eau
500 g de fruits secs

Mélangez tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet. Répartissez l'appareil dans des moules individuels légèrement graissés.

Cuisson en four ventilé : environ 15 min à 180°C.

Astuce : pour un cœur coulant, réduire le temps de cuisson de 5 min.