THE J.M. SMUCKER Co

Moelleux au chocolat fondant

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	25 mins	24	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de poudre de cacao
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de pépites de chocolat au lait ou mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Chemiser un moule carré de 9 pouces (23 cm) de papier d’aluminium et l’enduire d’un corps gras.

Step 2:

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un grand bol mélangeur. Ajouter les autres ingrédients et remuer jusqu’à ne plus voir la farine. La pâte sera compacte.

Step 3:

Cuire dans un four préchauffé pendant 10 à 25 minutes ou jusqu’à ce que la pâte fige et soit dorée sur le pourtour du moule. Un cure-dent introduit dans la pâte doit en ressortir quelque peu collant.

Images

