Fondant chocolat-caramel

Ingrédients nécessaires

sucre roux : 150g
chocolat-caramel : 170g
beurre : 70g
farine : 100g
œuf : 4
levure chimique : 1cc

Préambule

Il existe du "chocolat-caramel", chocolat dans lequel est déjà incorporé du caramel. Tu peux l'utiliser pour faire de bons gâteaux !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C environ. Fais ensuite fondre le chocolat au caramel au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau. Fais également fondre le beurre.

Etape 2

Casse les 4 œufs dans un saladier.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Mélange les œufs et le sucre roux.

Etape 4

Ajoute la farine et la levure. Mélange le tout.

Etape 5

Ajoute le beurre fondu.

Etape 6

Termine par le chocolat fondu.

Etape 7

Verse la pâte à gâteau dans un moule qui passe au four.

Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire ton fondant 15 minutes environ. Pour tester s'il est cuit, il suffit de plonger la pointe d'un couteau à l'intérieur. Elle doit ressortir sèche.
Une fois que le gâteau est cuit, demande à quelqu'un de le sortir du four et laisse-le refroidir. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite