

Portion
pour 6 fondants

Préparation
20 minutes

Cuisson
10 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Fondants choco-caramel beurre salé

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

▲ 50g de **Mix Cakes Valpibio** ▲ 80g de sucre glace
▲ 100g de beurre ▲ 2 oeufs ▲ 100g de chocolat noir

Pour le cœur fondant :

▲ Du caramel beurre salé

- > Préchauffez le four à 210°C (th.7).
- > Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre en mélangeant.
- > Battez les œufs dans un saladier en ajoutant le mélange chocolat/beurre.
- > Ajoutez progressivement le sucre et le mix toujours en mélangeant.
- > Dans des petits moules préalablement beurrés, versez la pâte jusqu'à moitié. Ajoutez une cuillère à café de caramel réfrigéré et complétez à nouveau avec de la pâte.
- > Enfourez pendant 10 minutes en surveillant la cuisson et démoulez dès la sortie du four.