

# Moelleux chocolat et marrons

## Ingrédients

- 100 g de farine
- 4 oeufs
- 200 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 200 g de chocolat
- 200g de crème de marrons



## Ustensiles

- Saladier
- Bol
- Couteau
- Fouet
- Cuillère à soupe
- Cuillère à café
- Moule
- Balance

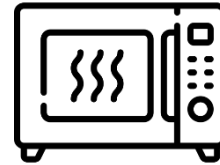
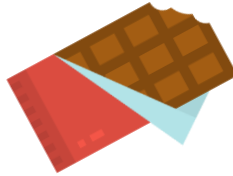


## Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C.



2 – Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol, au micro-onde.



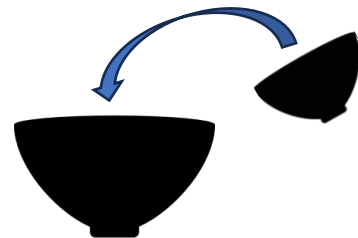
3 – Dans le saladier, casser les œufs et ajouter le sucre. Mélanger.



4 – Ajouter la crème de marron. Mélanger.



5 – Ajouter la farine. Mélanger. Ajouter le chocolat et le beurre. Mélanger.



6 - Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 25 minutes.

