

🌀 *Fondant au chocolat Guanara* 🌀

(pour 4 ramequins)

🌀 *INGREDIENTS* 🌀

- 70 g de chocolat Guanara
- 3 œufs
- 90 g de sucre
- 70 g de beurre
- 35 g de maïzena

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Laisser refroidir.

Mélanger sans fouetter les œufs, le sucre et la maïzena.

Ajouter le chocolat fondu. Bien homogénéiser.

Chemiser les ramequins avec beurre et farine. Les remplir au $\frac{3}{4}$.

Les stocker 1 heure au réfrigérateur.

Enfourner dans le four préchauffé à 180 ° environ 7 mn minimum.