

Fondant au chocolat

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

300 gr chocolate preto
3 ovos
120 gr açúcar
1 pacote de 20cl de crème fraîche
25 gr farinha
1 pitada sal

Preparação:

Aquecer o forno a 180°C.
Separar os ovos, bater as claras em castelo com a pitada de sal.
Partir o chocolate em pedaços e derretê-lo no microondas.
Misturar o açúcar com as gemas e mexer bem, juntar depois o chocolate derretido.
Adicionar as natas e por fim a farinha.
Juntar 3 colheres de claras, mexer e envolver as restantes.
Verte numa forma untada e levar a cozer durante 25 a 30 minutos.