

CHOCOTROBON



1 BTE DE LAIT CONCENTRE SUCRE (ENV 200 GR)
200 GR DE CHOCOLAT NOIR
100 GR DE BEURRE
30 GR DE FARINE
4 OEUFS

FAIRE FONDRE BEURRE ET CHOCOLAT
BATTRE LES OEUFS AVEC LE LAIT CONCENTRE
SUCRE
AJOUTER AU MELANGE BEURRE ET CHOCOLAT
AJOUTER LA FARINE
METTRE DANS LE MOULE

CUIRE 35 MN A 175 °C

VERIFIEZ LA CUISSON AU BOUT DE 25 MN POUR NE
PAS TROP LE CUIRE