

# Gâteau fondant aux œufs Cadbury

- Ce gâteau fondant aux œufs Cadbury est un pur délice et facile à faire :)



PRÉPARATION  
20 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- Un **vaporisateur à huile**
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 8 cuillères à soupe de beurre
- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat noir haché grossièrement
- 2 œufs à température pièce
- 2 jaunes d'œufs à température pièce
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à café espresso
- 4 œufs Cadbury

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Vaporiser 4 ramequins avec de l'huile. Saupoudrer les ramequins de poudre de cacao. Mettre de côté sur une plaque à cuisson.
3. Remplir un chaudron d'eau et faites chauffer jusqu'à une faible ébullition.
4. Ajouter un bol dans le chaudron et ajouter le beurre et le chocolat. Attendre que ça fonde et fermer le rond.
5. Dans un bol, ajouter les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Battre en crème.
6. Ajouter le mélange de beurre et de chocolat en fouettant.
7. Ajouter la farine tranquillement en mélangeant constamment jusqu'à homogénéité.
8. Ajouter la poudre d'espresso.
9. Remplissez les petits ramequins à moitié. Ajouter un œuf et couvrir avec le restant du mélange.
10. Faire cuire au centre du four pendant 10 minutes. Retirer et laisser refroidir pendant 10 minutes.
11. Servir.

“

*C'est un délicieux gâteau au chocolat au cœur fondant, mais avec des Oeufs Cadbury.... C'est complètement décadent et super facile à faire... Essayez-le :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)