

# Gâteaux fondant au chocolat Rolo

Par Catherine Sylvain



Photographie de Catherine Sylvain

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé
- 115 g (4 oz) de chipit de chocolat mi-sucré
- 75 ml (1/3 tasse) de farine
- Rolo (ou caramilk, caramel mou, chocolat blanc etc.)
- Garniture au choix (facultatif) Ex : chipit au caramel, noix, fruits...

## Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre.
3. Dans une casserole à feu très doux, faire fondre le beurre. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer délicatement au mélange précédent.
4. Ajouter la farine en pliant, ne pas trop brasser.
5. Répartir dans des petits moules à muffin (avec ou sans papier\*) jusqu'au 3/4 et déposer un morceau de Rolo (ou autre) au centre de la pâte et l'enfoncer jusqu'à ce que la pâte recouvre le Rolo.
6. Cuire au centre du four environ 5 à 6 minutes pour les petits moules et environ 10 minutes pour les gros moules. Le centre du gâteau devrait être coulant.
7. Sortir délicatement dans une assiette, garnir et déguster.
8. Lorsque les gâteaux sont froids, les mettre au micro-onde quelques secondes avant de les servir.

\* Avec des papiers les gâteaux seront plus faciles à retirer des moules.

Recette inspirée du Gâteau au chocolat au cœur fondant de Ricardo.