

## Gâteaux moelleux au chocolat

200g de chocolat

125g de beurre

125g de sucre

125g de farine

3 œufs

Nutella



Faire chauffer le four à 200 °C

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Dans un plat ou un robot mélanger la farine, le sucre, les œufs. Ajouter le chocolat et le beurre fondu, bien mélanger le tout. Mettre dans des petits moules un peu de cette pâte, puis du Nutella et recouvrir de pâte.

Mettre au four.

Cuire pendant 7 minutes à 200 °C

Laisser refroidir avant de démouler.

