

# Fondant chocolat-caramel



## Ingrédients nécessaires

sucre roux : 150g  
chocolat-caramel : 170g  
beurre : 70g  
farine : 100g  
œuf : 4  
levure chimique : 1cc

## Préambule

Il existe du "chocolat-caramel", chocolat dans lequel est déjà incorporé du caramel. Tu peux l'utiliser pour faire de bons gâteaux !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 180°C environ. Fais ensuite fondre le chocolat au caramel au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau. Fais également fondre le beurre.



## Etape 2

Casse les 4 œufs dans un saladier.



### Etape 3

Mélange les œufs et le sucre roux.



### Etape 4

Ajoute la farine et la levure. Mélange le tout.



### Etape 5

Ajoute le beurre fondu.



### Etape 6

Termine par le chocolat fondu.



### Etape 7

Verse la pâte à gâteau dans un moule qui passe au four.



### Etape 8

Demande à un adulte de faire cuire ton fondant 15 minutes environ. Pour tester s'il est cuit, il suffit de plonger la pointe d'un couteau à l'intérieur. Elle doit ressortir sèche.

Une fois que le gâteau est cuit, demande à quelqu'un de le sortir du four et laisse-le refroidir. Bonne dégustation !

