

FONDANT FACILE AU CHOCOLAT

Pour un certain nombre de morceaux qui auront vite disparu ...

Préparation : 5 min

Réfrigération : quelques heures



500 g de chocolat noir

1 boîte de lait concentré sucré (400 g ou presque)

50 g de beurre doux

- 1 Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie.
- 2 Ajouter le lait concentré.
- 3 Bien mélanger pendant quelques instants pour que le mélange épaisse.
- 4 Verser dans un moule de 20 de côté environ tapissé de papier sulfurisé.
- 5 Mettre au frais pour que le chocolat durcisse.
- 6 Découper en carrés. C'est tout !
- 7 Déguster frais.
- 8 Conserver dans une boîte hermétique et dans un endroit frais et sec. Perso, je le garde au frigo pour l'effet "frappé" ! ;o)