



L'Atelier
du
Bec
Sucré

&



Atelier Fondant au chocolat



PÂTE À FONDANT

- 45 g de chocolat noir pâtissier
- 45 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 10 g de chocolat blanc pour le décor

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-Marie. Ajouter l'œuf, puis le sucre, puis la farine.

Verser dans un moule et mettre au four 10 minutes.

Décorer avec des filaments de chocolat blanc fondu.