

## **Moëlleux au chocolat**

### **Nodig (4 pers)**

*3 eieren*

*150 gram suiker*

*80 gram fondant chocolade*

*100 gram boter*

*40 gram bloem*

### **Bereiding**

DE AVOND VOORDIEN :

Klop de eieren end e suiker tot wit schuim

Meng de gesmolten chocolade erdoor, daarna ook de gesmolten boter

Meng de gezeefde bloem erbij en ZET EEN NACHT IN DE KOELKAST.

Beboter de bakvormpjes en bestrooi ze met suiker/cacao

Vul de vormpjes voor  $2/3^{\text{de}}$  en bak in een oven van 180 graden gedurende 12-14 minuten.

PAS OP : temperatuur mag zeker niet te hoog zijn.

Dit is ook lekker geserveerd met bv. frambozensorbet