



Fondants

Mélange fin prêt-à-cuisiner
Ready-to-cook fine mix

*

Préparation/processing : 10 min
Personnes/servings : 4 - 6

Chocolat noir au goût intense de cacao amer
Dark chocolate with strong bitter cocoa taste

Ajouter : 2 oeufs ; beurre 100g.

To add : 2 eggs ; butter 100g.

Recette : **a)** Préchauffer le four à 180°C. Beurrer 4 caissettes de Ø9cm et 4cm de haut ou 6 de Ø7cm. Séparer les palets de la base farinière. **b)** Faire fondre doucement le beurre. Ajouter les palets de chocolat et mélanger jusqu'à fonte complète. **c)** Dans un autre bol, verser la base farinière et mélanger avec les oeufs. Verser le chocolat fondu et mélanger le tout. Battre à grande vitesse env. 3 min. **d)** Remplir les caissettes env. aux 2/3 et enfourner 15 - 20 min. Le centre doit rester tremblotant.

Recipe : **a)** Preheat the oven to 356°F. Butter 4 baking cups of Ø9cm and 4cm high or 6 of Ø7cm. Separate chocolate chips from the Fondant mix. **b)** Melt the butter but prevent it from boiling. Add chocolate chips and stir together until melted. **c)** Pick another bowl, pour the baking mix and whisk together with the whole eggs. Combine with melted chocolate. Beat at high speed for aprox. 3 min. **d)** Fill the cups until 2/3 full and bake for about 15 - 20 min. The center must remain shaky.

Ingrédients : base farinière (sucre, farine de **blé**, cacao en poudre, arôme naturel), chocolat noir 70% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille). Traces possibles de **soja, lait**. / Ingredients : flour mix (sugar, wheat starch, cocoa powder, natural flavor), dark chocolate 70% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, **soya** lecithin, natural vanilla flavor). May contain traces of **soja, milk**.

Valeurs nutritionnelles Nutrition information	Pour/per 100g
Valeur énergétique Energy value	1685kJ 400kcal
Matières grasses / fat	7.9g
dont saturées / saturated	4.8g
Glucides / carbohydrates	75.2g
dont sucres / sugars	60.5g
Fibres / fibers	5.2g
Protéines / proteins	5.2g
Sel / salt	0.7g



E. Allasia

Poids net : **275g**
Net weight : **9.70oz**

A consommer de préférence avant :
Best before :

Conserver au frais et au sec
Bien refermer après utilisation



Store cool and dry
Close well after use

Sachet zip à jeter



3