

# Moelleux met bittere chocolade



## INGREDIËNTEN

### Voor 10 stuks

- ▷ 6 eieren
- ▷ 240 g suiker
- ▷ 160 g bittere chocolade 70 %
- ▷ 250 g gebruinde boter van Corman
- ▷ 70 g bloem
- ▷ 10 g cacao poeder

## BEREIDING

- Klop de eieren met de suiker tot een glad mengsel.
- Meng de hete gebruinde boter met de chocolade, vooraf gesmolten op 50 °C. Spatel deze twee ingrediënten voorzichtig met de eieren.
- Spatel de vooraf gezeefde bloem en het cacao poeder onder het mengsel met opwaartse en neerwaartse bewegingen.
- Bewaar het deeg tenminste 6 uur in de koelkast.
- Leg het deeg in inox cirkels bekleed met bakpapier of ingesmeerd met boter en cacao of rechtstreeks in tassen.
- Bak in een hete oven op 200 °C gedurende ongeveer 8 minuten.