

## Le moelleux de Pâques



Pour 8 œufs

15 minutes

10 minutes

Facile

### INGRÉDIENTS

200 g de chocolat

1 cuillère à soupe de lait

1 cuillère à soupe de beurre

2 jaunes d'œuf + 2 blancs d'œufs

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de farine

1/4 de sachet de levure

**1** - Couper la tête d'autant d'œufs que vous voulez avec le petit outil servant à décalotter les œufs durs, délicatement sinon c'est un massacre.

**2** - Récupérer les jaunes en les séparant des blancs. Laver les coquilles et les faire sécher.

**3** - Faire un moelleux au chocolat avec seulement 2 blancs et 2 jaunes d'œufs (trouver une autre utilisation pour les autres).

**4** - Mélanger la farine, le sucre, le lait, le beurre, le chocolat, la levure et les 2 jaunes d'œufs. Remuer jusqu'à ce que la pâte n'ait plus de grumeaux.

**5** - Monter les blancs en neige, les mélanger délicatement à la pâte. Remplir les coquilles au 2/3, poser les coquilles dans leur boîte.

**6** - Cuire 10/12 mn à 170°C. Vérifier avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

**7** - Le gâteau en débordant va donner un effet chevelure avec un petit côté rock and roll.

**8** - Attendre le complet refroidissement, faire décorer par les petites mains de sucres colorés.

*Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.*