

# Fondant au nutella (Facile)

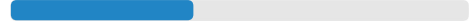
Publiée par [Titouan Strayed Lucas](#), il y a 8 jours



ENVIRON 10 MIN



FACILE



ENVIRON 5€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4/5



## INGRÉDIENTS (2 PERS.)

- Nutella
- Farine
- 1 oeuf

## MATÉRIEL

- Saladier
- Cuillère
- Four

## PRÉPARATION

Dans un saladier mélanger les 3 grosses cuillères à soupe de Nutella (soit environs 150g), 2 cuillères à soupe de farine (soit environs 50g) et un oeuf.

Préparer des petits moule huilé/fariné.

Parfait, mettre au four à 200° pendant 15 min, sur une grille à mi-hauteur, chaleur tournante et grill. (Adaptez suivant la puissance du four, et suivant les fonctionnalités de celui-ci)

Surveillez en plantant un couteau et suivant si vous les fondants ou un peu plus dur.

Bonne dégustation et n'oubliez pas la petite boule de glace vanille qui va bien avec ;)!