 **Petits moelleux de Nounette**

 **Pour 10 petits moelleux**

**- 100 g de beurre**
**- 100 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir**
**- 100 g de sucre**
**- 2 œufs**
**- 30 g de farine**

**Empreintes à petits gâteaux (marguerite pour moi)**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Mettre dans un petit saladier le beurre et le chocolat cassé en morceaux.
Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes 1min 30 à 750 Watts.
Ajouter le sucre et bien mélanger.
Puis les œufs, bien mélanger.
Ajouter enfin la farine et fouetter pour obtenir une pâte lisse.
Répartir dans les empreintes.
Enfourner pendant 8 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.