

## Fondante cu ciocolată

### Ingrediente

### Preparare

Se încălzește cuptorul la 180 de grade sau la treapta 4. Se unge cu ulei și se pudrează cu făină o tavă de făcut sandwich-uri de 25 cm. Ciocolata se rupe în bucățele mici și acestea se pun într-un bol. Bolul se pune deasupra unui vas cu apă fierbinte, se adaugă cafeaua și se amestecă pentru a se topi ciocolata. După ce s-a topit ciocolata se adaugă untul și se lasă să se topească în ciocolată. Se adaugă zahărul și se amestecă bine și apoi se adaugă ouăle. La final se adaugă făina. Amestecul obținut se toarnă în tava de sandwich și se coace timp de 20-25 de minute. Prăjitura ar trebui să fie foarte umedă înăuntru. Când este gata, se lasă să se răcească. Cel mai bine este să fie servită a doua zi. Pentru a face glazura: Se topesc untul și ciocolata într-un vas la bain marie. Se adaugă apoi 2 linguri de apă și se amestecă până se ajunge la o consistență groasă. Se lasă să se răcească înainte de a se turna peste prăjitură. Dacă doriți să serviți prăjitura în ziua în care o preparați trebuie să o lăsați să se răcească timp de 2 ore înainte de a vă delecta cu aromele sale.