



FONDANT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- 100g de chocolat noir
- 2 œufs
- 100g de fromage blanc 0%
- 30g de sucre roux
- 1 c à soupe de farine

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°.

Faire fondre votre chocolat.

Dans un saladier mettre les 2 jaunes d'œuf. Conservez dans un autre saladier les blancs.

Avec les jaunes d'œuf ajoutez le sucre, la farine, le fromage blanc, le chocolat fondu et bien mélanger.

Faire monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation. Bien mélanger.

Versez la pâte dans des petits moules en silicones et enfournez pendant 15min.