

Moelleux au chocolat au chocolat blanc

Ingrédients :

- 450 g de fromage blanc
- 200 g de chocolat blanc
- 4 œufs
- 2 c à s de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 c à s de maïzena

1. Préchauffer le four à 140°C.
2. Séparer les blancs des jaunes.
3. Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Ajouter le fromage blanc et le chocolat préalablement fondu, mélanger.
5. Ajouter la maïzena, puis mélanger à nouveau.
6. Monter les blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement, en 3 fois.
7. Verser la préparation dans un moule chemisé de papier de cuisson, enfourner 40 mn.
8. Laissez refroidir complètement et démoulez.

BONNE DEGUSTATION