

Moelleux aux cacahuètes

Ingrédients pour 24 pièces

60 gr de chocolat au lait

60 gr de beurre de cacahuètes

1 oeuf

50 gr de sucre

40 gr de fromage blanc

40 gr de farine

12 cacahuètes non salées bien sùr **24 pour moi je les ai mises entières**

Faire fondre le chocolat

Ajouter le beurre de cacahuètes

Battre l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter le fromage blanc puis le chocolat

Incorporer la farine avec la spatule

Garnir les empreintes à l'aide d'une poche à douille

Déposer une cacahuète sur chaque moelleux

Cuire four chaud 180° pendant 10 mn

