

Fondant express au chocolat blanc

Ingrédients

100 gr de chocolat blanc
50 gr de beurre
60 gr de farine
40 gr de sucre
1/2 sachet de levure chimique
100 ml de crème liquide
2 oeufs

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol du TM

Fermer le bol puis position turbo quelques secondes

Racler les parois

Ajouter le beurre en morceaux

Programmer 50° pendant 1 mn 30 vitesse 1.5

Ajouter tous les autres ingrédients

Mixer quelques secondes vitesse 6

Verser le mélange dans le moule

Cuire 4 mn à 750 W

