

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Gourmandises chocolat noir ~~  
~~ cœur chocolat blanc ~~

Lors de la **dernière réunion Demarle**, animée comme toujours par mon amie **Chirsty**, nous avons réalisé (et dégusté bien évidemment) ces petits mœlleux chocolatés !



5 oeufs  
90 grs de farine  
125 grs de sucre  
130 grs de chocolat noir  
150 grs de beurre  
20 carrés de chocolat blanc

Préchauffez le four th 6 (180°)

Dans un cul--de-poule, mélangez au fouet les oeufs, la farine et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Mettez la préparation au frais.

Faites fondre le chocolat noir coupé en morceaux avec le beurre au micro-onde.

Incorporez-le au mélange précédant.

Garnissez vos empreintes à mi-hauteur avec la préparation.

Enfoncez un carré de chocolat blanc dans chaque empreinte puis recouvrez avec le reste de préparation.

Faites cuire 10/12 mn environ.

Le chocolat blanc doit rester fondant.

Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster

Alors, facile non ?

\*\*\*