

FONDANTS CHOCOLAT MASCARPONE



Ingrédients :

- 200grs de chocolat noir
- 200grs de mascarpone
- 4 oeufs
- 150grs de sucre
- 50grs de farine

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat et le mascarpone au bain-marie (pour moi) ou au micro-ondes.
- Dans la cuve de votre robot, ou dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, puis ajouter la farine et mélanger.
- Lorsque le mélange chocolat-mascarpone est fondu, le rajouter dans la préparation et bien mélanger.
- Verser la pâte dans les empreintes Briochettes et enfourner pour environ 15min à 180°C.

Déguster lorsqu'ils ont bien refroidi !!!

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »

Blog