

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~ ~ Gourmandises ~ ~

(Pour trois plaques mini empreintes)



3 œufs
100 grs de sucre
150 grs de fromage blanc
100 grs de beurre
150 grs de farine
1 sachet de levure
200 grs de chocolat

Battre les jaunes d'œuf et le sucre
jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Incorporer le fromage blanc puis le beurre fondu
Ajouter la farine avec la levure
(ne pas trop mélanger)
Battre les blancs en neige
Ajouter au mélange

Cuisson ¼ d'h à 150°

Une fois les gâteaux démoulés, verser un peu de chocolat haché dans les empreintes, remettre au four environ 5 mn à 50°, sortir les plaques et remettre les gâteaux en appuyant légèrement, laisser refroidir, démouler... déguster !
