

Mi-cuits chocolat blanc - chocolat blanc

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 264 Kcal

Charge glycémique par portion: 8.905

Les ingrédients

- 65.0 gr Chocolat blanc
- 30.0 gr Beurre
- 1.0 cs Creme liquide 30pc
- 1.0 cc Amande en poudre
- 1.5 cs Farine de blé
- 38.0 gr Sucre
- 2.0 u Oeuf

Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7)

Préparation de l'appareil

Dans un plat, mélangez jusqu'à blanchiment : les oeufs, et le sucre. Puis ajoutez la farine tamisée, et la poudre d'amande. Bien mélanger.

Dans une tasse mettre le chocolat blanc, la crème fraîche et le beurre et faites fondre le tout au micro onde à puissance faible.

Incorporer le chocolat à l'appareil, et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.

Cuisson

Beurrez et cheminez de papier sulfurisé quatre emporte-pièces (ou moules à muffins mais démoulage beaucoup plus délicat), les disposer sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé. Remplir les emporte-pièces de l'appareil au 3/4, ajoutez un carré un carré de chocolat blanc dans chaque portion et enfournez pendant 6-7 minutes.

Présentation

Démouler et servir aussitôt.