

Moelleux au chocolat blanc et ricotta

Ingrédients

100 gr de chocolat blanc
90 gr de beurre
100 gr de farine
60 gr de sucre
1 sachet de levure chimique
2 oeufs
150 gr de ricotta

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Dans un saladier mélanger la farine la levure et le sucre

Ajouter les oeufs et la ricotta

Incorporer le chocolat/beurre fondus

Cuire four chaud 180° une trentaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>