



MOELLEUX AU CHOCOLAT BLANC, TONKA ET FRAMBOISES



Pour 12 petits gâteaux de la taille d'un muffin:

120 g de beurre
300 g chocolat blanc
60 g de sucre
2 œufs entiers
180 g de farine
½ sachet de levure chimique
12 framboises
½ fève tonka râpée

Préchauffer le four à 180°.

Au bain-marie ou au micro-ondes (par petites impulsions) faire fondre le beurre et le chocolat. Ajouter le sucre, la farine et la levure. Terminer par les œufs et la fève tonka râpée.

Remplir les empreintes silicones aux $\frac{3}{4}$ et enfoncer délicatement une framboise au centre de la pâte. Faire cuire 10 à 15 mn (j'avoue avoir oublié de regarder!).