



Moelleux chocolat blanc



4



20 min



Facile

Ingrédients



50g de beurre
+ 1 noix pour les ramequins



100g de chocolat blanc



2 œufs



30g de sucre en poudre



1 cuillère à soupe bombée
de farine
+ 1 cuillère à café pour les
ramequins

Préparation

Étape 1 :

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre au bain marie

Étape 2 :

Dans un saladier, mélanger les œufs entiers et le sucre puis ajouter la farine

Étape 3 :

Incorporer le chocolat blanc fondu et bien mélanger

Étape 4 :

Beurrer et fariner les ramequins

Étape 5 :

Verser la préparation dans les ramequins et cuire à 180 degrés pendant 10 minutes