

## **Petites bouchées chocolat – mascarpone**

Ingédients

200 g de chocolat noir **au lait**

250 g de mascarpone

4 oeufs

150 g de sucre

50 g de farine

Préchauffer votre four à 200 °C.

Poser la plaque empreintes sur la plaque aluminium perforée.

Faire fondre le chocolat et le mascarpone au bain marie.

Dans le cul-de-poule, battre les oeufs et le sucre puis ajouter la farine tamisée et mélanger le tout.

Incorporer ensuite le mélange chocolat mascarpone et mélanger.

Verser dans les empreintes. (**j'ai utilisé mon entonnoir automatique**)

Cuire entre 8 à 10 min à 200 °C.

