

Moelleux chocolat blanc cœur carambar



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 10 petits moelleux) :

- 100 g de chocolat blanc
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes
- 10 carambars®
- 50 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre demi sel
- + un peu pour les moules



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Faire fondre le beurre avec le chocolat blanc à faible puissance au micro-onde ou au bain-marie. Bien remuer pour que le mélange soit homogène.

Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes. Ajouter la farine tamisée et fouetter énergiquement. Incorporer le sucre glace.

Verser le chocolat et le beurre fondu dans le saladier et mélanger bien le tout.

Répartir la préparation dans 10 moules individuels beurrés et déposer dans chacun 1 carambar® coupé en deux.

Enfourner et faire cuire 12 à 15 minutes.

Laisser tiédir légèrement les moelleux avant de les démouler.

www.audalacuisine.com