

Fondant chocolat et framboises

Ingredients
250g de mascarpone
200g de chocolat noir
4 oeufs
50g de sucre glace
40g de farine
150g de framboises

Étape de la recette

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Fouetter la mascarpone puis y verser le chocolat fndu.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en mlangeant.

Incorporer le sucre glace puis la farine.

Dans votre moule verser la moiti de la prparation, disposer vos framboises et ajouter le reste de votre pte

Mettre au four prchauff 150C pendant environ 20 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr