

Fondant mascarpone et chocolat

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

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

Fouetter la mascarpone puis y verser le chocolat fondu.

Ajouter les oeufs 1 par 1 en mlangeant.

Incorporer le sucre glace puis la farine.

Verser la prparation dans le moule beurr

Mettre au four prchauff 150C pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de cacao

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