

Fondant chocolat et ricotta

Ingredients
50g de beurre
150g de chocolat noir
3 oeufs
40g de farine
60g de crème liquide entière
70g de sucre
250g de ricotta

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde ou au bain marie

Prchauffer le four 170C

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Ajouter la farine, la crme liquide et mlanger

Incorporer le mlange beurre/chocolat

Verser la ricotta et mlanger

Enfourner 25 minutes

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