



Fondant chocolat vanille

Ingredients

4 oeufs
420g de skyr à la vanille
55g de farine
40g de sucre glace
200g de chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

Verser le skyr vanille et mélanger

Incorporer les oeufs 1 à 1

Ajouter le sucre glace, la farine et mélanger

Verser la préparation dans le moule beurré et enfourner 17 minutes