

## Moelleux au chocolat blanc



### Pour environ 16 cœurs moelleux :

- 2 œufs
- 120g de sucre
- 80g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre
- 200g de chocolat blanc à pâtisser

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un bol, casser les œufs. Ajouter le sucre, la farine, la levure et la pincée de sel. Bien mélanger.

Parallèlement, faire fondre le chocolat blanc au micro-onde avec le beurre.

Ajouter le mélange chocolat/beurre au reste de la préparation.

Garnir les moules de la forme de son choix au  $\frac{3}{4}$  pleins et enfourner pour 15 minutes environ.