

Couronne au chocolat et philadelphia

Ingrédients

50 gr de beurre

180 gr de lait au chocolat

3 oeufs

100 gr de sucre

150 gr de farine

1 cc de levure chimique

100 gr de philadelphia à température ambiante

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre

Fouetter le sucre avec les oeufs

Ajouter la farine mélangée à la levure

Mettre le philadelphia

Incorporer le chocolat/beurre fondus

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné si besoin pour ma part le moule couronne Demarle

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

