



# GOURMANDISES DE NOEL AU CHOCOLAT

*Recette équilibrée*

## INGRÉDIENTS Pour 6 personnes

- 3 œufs
- 15 g de Maïzena
- 250g de chocolat dessert
- 200g de fromage blanc
- 1 pincée de sel

## MATÉRIEL

- 1 saladier
- 1 fouet

### Valeurs nutritionnelles pour 1 personne

Protéines | Lipides | Glucides | Kcal

8.5	17.3	26	290
-----	------	----	-----

## RECETTE – FACILE- 6 PERSONNES

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs
- Fouettez les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la Maïzena, le sel, le fromage blanc et le chocolat fondu.
- 5. Montez les blancs en neige bien ferme, et incorporez-les délicatement au mélange.
- 6. Versez la pâte dans un moule beurré, fariné
- 7. Enfourez pendant 20 min, en surveillant la cuisson. Le gâteau ne doit pas être trop cuit.

