

La pelusa de chocolate de la abuela P.O.

Ingredientes

150 g de chocolate
150 g de mantequilla (o 125 g de versión de Vinciane)
3 huevos
100 g de azúcar
50 g de harina (o 125 g de versión de Vinciane)
5 g químico

Preparación

Precaliente el horno a 200 ° C.
Derrita el chocolate y la mantequilla en un Bain -Marie o en el microondas 600 W.
Batir los huevos con el azúcar para hacerlos blanquear.
Mezcle la harina y la levadura.
Mezcla suavemente las tres preparaciones.
Forre los moldes y vierta la preparación allí, o vierta directamente en mejillones estriados.
Hornee por 10 minutos. Se debe formar una pequeña corteza en la superficie.