

La lanugine di cioccolato di nonna P.O.

Ingredienti

150 g di cioccolato
150 g di burro (o 125 G Vinciane Version)
3 uova
100 g di zucchero
Farina da 50 g (o 125 G Vinciane Versione)
5 g chimici

Preparazione

Preriscalda il forno a 200 ° C.
Sciogli il cioccolato e il burro in una bain -marie o nel microonde 600 W.
Sbattere le uova con lo zucchero per farle sbiancare.
Mescolare la farina e il lievito.
Mescolare delicatamente i tre preparativi.
Line Ramekins e versare la preparazione lì o versare direttamente nelle cozze scanalate.
Cuocere per 10 minuti. Una piccola crosta deve formarsi sulla superficie.