

MOUSSEUX AU CHOCOLAT PAR CLEMENT



Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
 - 6 œufs
 - 150 g de sucre
 - 100 g de beurre
 - 50 g de farine
 - 50 g de maizzena
-
- Mélanger le chocolat, le sucre, le beurre dans une grande casserole à feu doux



- Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat puis la farine et la maizzena
- Battre les blancs en neige et mélanger
- Cuire à 180° en surveillant la cuisson (avec lame de couteau)

- Une fois que le gâteau est refroidi, ajouter des smarties dessus



BON APPETIT

