

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~ ~ Croc'Choc ~ ~



2 oeufs  
75 grs de sucre  
50 grs de beurre fondu  
100 grs de fromage blanc  
100 grs de farine  
1 cc levure chimique  
1 cc extrait de vanille  
200 grs de chocolat au lait  
40 grs de riz soufflé au miel

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre  
Ajouter le beurre fondu et le fromage blanc  
Incorporer la farine avec la levure  
Parfumer à l'extrait de vanille  
Ajouter les blancs battus en neige  
Répartir dans les moules  
Cuisson 150° 25/30 mn  
Démouler sur une grille  
Faire fondre le chocolat  
Verser sur les empreintes garnies de riz soufflé  
Replacer les gâteaux en appuyant légèrement  
Démouler une fois le chocolat durci

\*\*\*

Christhummm