

Bonjour voici la recette de justine
Gâteau au mascarpone / chocolat

200g de chocolat noir au lait

250g de mascarpone

4 œufs

75g de Sucre glace

40g de farine

Mélanger le chocolat fondu et le mascarpone. Ajouter les œufs un à un en remuant entre chaque. Ajouter le Sucre glace. Mélanger. Puis ajouter la farine

Remélanger. Verser la pâte dans un moule beurré puis enfourner dans un four préchauffé à 150° pendant 25 minutes.

Bien cordialement