

Fondant "choco/coco light"



40 minutes



250/part



1 gâteau (8 parts)



Peu calorique
IG moyen
Gourmand

Ingrédients



200g de chocolat noir



4 Œufs



250g de fromage blanc



30g d'huile de coco



50 g de sucre de coco



1 sachet de levure



40g de farine de coco

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat (bain-marie/micro-ondes)

Mélanger le chocolat fondu avec l'huile et le sucre.

Bien fouetter.

Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et le fromage blanc.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Verser dans un moule antiadhésif.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes environ.