

## Gâteau au chocolat au fromage blanc

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de chocolat à pâtissier
- 80 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée (quantité selon vos goûts, facultatif, ou peut être remplacée par de l'eau de fleur d'oranger, une petite goutte de sirop d'amande...)

### Préparation :

Séparer les jaunes, des blancs d'œufs.

Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf dans un saladier. Bien mélanger énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit "blanc".

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Ajouter la farine et la levure aux jaunes d'œufs. Bien mélanger.

Ajouter le chocolat fondu, mélanger. Puis les deux cuillères de fromage blanc.

Battre les blancs en neige très ferme et incorporer au mélange.

Finir par verser un peu de noix de coco râpée (ou ce que vous avez choisi comme parfum).

Beurrer un moule ou utiliser un moule en silicone, y verser la préparation et la mettre au four sur 200°C (thermostat 6-7), environ 25 min.

Vérifier avec une pointe de couteau, elle doit ressortir sèche.

*Good Entertainment !!!*

