

## **Moelleux au chocolat et elben**

### Ingrédients

170 gr de chocolat au lait  
80 gr de beurre  
100 gr de farine  
110 gr de sucre  
1 cs de levure chimique  
4 oeufs  
200 de elben (lait fermenté)  
1 cc de vanille liquide

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs

Mettre le elben

Incorporer le chocolat/beurre

Cuire four chaud 18° pendant 45 mn

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>