

Couronne au chocolat et à la ricotta

Ingrédients

200 gr de chocolat noir **au lait**

3 oeufs

75 gr de sucre

75 gr de farine

6 gr de levure chimique

2 cs d'amandes en poudre

250 gr de ricotta

20 gr de beurre

Faire fondre la chocolat avec le beurre

Blanchir les oeufs avec le sucre puis y ajouter la ricotta

Mettre le chocolat

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes mélangées

Verser dans le moule de son choix

Cuire four chaud 180° 25 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>