

## Fondants Chocolat Mascarpone

### Ingrédients :

Pour 12 Lingots

- \* 200 g de chocolat noir
- \* 250 g de mascarpone
- \* 4 oeufs
- \* 150 g de sucre
- \* 50 g de farine



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et placez les empreintes **Lingots Cannelées** (FP 2187) sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat et la mascarpone au bain-marie.

Battez les oeufs avec le sucre dans un cul-de-poule. Ajoutez la farine et mélanger. Incorporez le mélange chocolat-mascarpone et mélangez bien.

Remplissez les empreintes et enfournez-les pendant 12 à 15 minutes.

Source : <http://aufildemesrecettes.over-blog.com/>