



Fondant 100% Danette

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 pots Danette au Chocolat
1 oeuf
50g de sucre en poudre
50g de farine

Dans un saladier, fouetter l'oeuf et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le contenu des pots de Danette et la farine.

Mélanger.

Mettre la préparation, 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer votre four à 200°.

Sortir le saladier et verser la pâte dans des grands moules à muffins beurrés et farinés.

Mettre au four pendant 12 minutes.

Laisser refroidir quelques minutes avant de les servir avec une crème anglaise 100% Danette.

Recette de la crème Anglaise :

Fouetter 2 pots de Danette à la vanille et 1 yaourt nature égoutté.
Ajouter 1càc d'extrait de vanille et mélanger.