

Moelleux au Philadelphia Milka & pépites de chocolat

Pour 12 mini-cakes

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 125g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 50g de beurre fondu
- 150g de fromage Philadelphia Milka
- 100g de pépites de chocolat



www.lesdelicesabelle.fr
Ustensiles spécifiques : un cul de poule et des moules à mini-cakes (ou un moule à cake pour grand gourmand).

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
- Ajouter le beurre fondu et la barquette de Philadelphia.
- Ajouter ensuite le mélange farine/levure préalablement tamisé.
- Incorporer ensuite les pépites de chocolat et bien mélanger l'ensemble.
- Verser la préparation dans le moule choisi.
- Enfourner pendant 25 à 30 min environ pour un grand moule et réduire de 10 min si vous utilisez des empreintes plus petites.

Bon appétit !