

# Cakes moelleux chocolat blanc et myrtilles

Pour 12 cakes

Préparation : 15 min – Cuisson : 5+30 min

## Ingrédients :

- 2 oeufs
- 100 g de fromage blanc
- 100 g de beurre
- 60 g de chocolat blanc
- 80 g de sucre
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- +/- 200 g de myrtilles fraiches



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule haute température, une cuillère magique, un moule 12 Briochettes et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule Briochettes sur une plaque alu perforée.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat blanc à feu doux.
- Lisser le tout à l'aide de la spatule et réserver.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs et le sucre à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le fromage blanc et lisser.
- Ajouter ensuite la farine et la levure et lisser de nouveau.
- Terminer en ajoutant le mélange chocolat et beurre tiédi. Mélanger et lisser le tout.
- Remplir les empreintes et déposer des myrtilles sur le dessus des cakes en les enfonçant un peu dans la pâte.
- Enfourner +/- 30 min puis laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



**Moule 12 Briochettes**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle