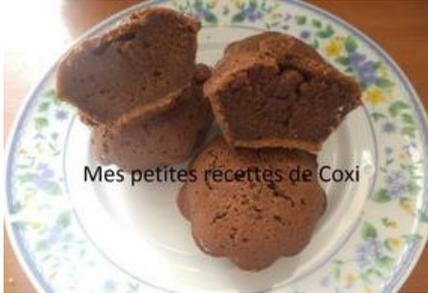


Fondant au chocolat et à la cannelle



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Voici une recette pour les fans de chocolat et de cannelle qui je l'espère vous plaira !

Ingrédients

- 200 g de chocolat pâtissier
- 130 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 70 g de beurre
- 2 cs de fromage blanc
- 3 oeufs
- 1 cc de cannelle

Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat avec le beurre.
- 2 Incorporer les oeufs un par un.
- 3 Ensuite, ajoutez le sucre, la farine, le fromage blanc et la cannelle.
- 4 Versez la préparation dans un moule beurré pendant 30 min à 150°C (th.5).

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines . Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certiferm.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

