

Couronne au chocolat et philadelphia

Ingrédients

50 gr de beurre
180 gr de chocolat au lait
3 oeufs
100 gr de sucre
150 gr de farine
1 cc de levure chimique
100 gr de philadelphia à température ambiante

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre

Fouetter le sucre avec les oeufs

Ajouter la farine mélangée à la levure

Mettre le philadelphia

Incorporer le chocolat/beurre fondus

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné si besoin pour ma part le moule couronne Demarle

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

