

# Gâteau au chocolat blanc

## *Ingrédients*

100 gr de chocolat blanc pâtissier

2 œufs entiers

100 gr de beurre

75 gr de farine

100 gr de sucre

sucres vanillés selon vos goûts

120 gr de noix de coco en poudre

## *Préparation*

Faites fondre le chocolat blanc et le beurre au bain-marie, mélangez.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le sucre vanillé.

Ajoutez la poudre de noix de coco, incorporez le chocolat blanc fondu et le beurre, la farine et brassez bien le tout.

Montez les blancs d'œufs en neige très ferme et ajoutez-les à l'appareil.

Disposez la pâte dans des moules en silicone individuels, préchauffez le four à 160° C et faites cuire pour environ 45 minutes...

Vérifiez la cuisson , il doit rester très écorez selon votre goût !

