Brownie du confinement

*Ingrédients :*

220 g de chocolat à cuire

20 g de fécule de maïs (maïzena)

30 g de noisettes en poudre

150 g de fromage blanc

70 g de sucre

20 g de farine

3 œufs

1 cuiller à café d’extrait de vanille

*Déroulement :*

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Battre les œufs avec le sucre dans un saladier.
3. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
4. Incorporer le fromage blanc, la vanille, les noisettes, la farine et la fécule de maïs. Tout mélanger.
5. Verser dans un moule en silicone.
6. Enfourner 25 minutes th 6 (180 °).
7. Laisser tiédir et démouler.