

MOELLEUX CHOCOLAT CERISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 16 moelleux (taille muffins)

Préparation 20 min

Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

• 300 g de cerises • 250 g de ricotta • 130 g de cassonade • 200 g de farine • 1 pincée de sel • 1 càc rase de levure • 130 g de chocolat noir • 3 œufs

RÉALISATION

Préchauffer le four th6, 160°C.

Laver et dénoyauter les cerises. En réserver 16 entières, et découper les autres en 4 ou 6 morceaux.

Fouetter ensemble longuement les œufs et la cassonade. Ajouter la ricotta, mélanger énergiquement. Incorporer la farine, et la levure.

Hacher grossièrement la chocolat au couteau (à pain, c'est plus facile je trouve). Il va vous rester sur la planche des morceaux concassés et dessous une poudre de chocolat. Réserver cette poudre et incorporer à la pâte tout le reste. Ajouter aussi les cerises coupées en petits morceaux.

Verser dans les moules à muffins en silicone. Saupoudrer avec la poudre de chocolat réservée. Déposer sur chaque muffin une cerise entière dénoyautée, l'enfoncer un peu.

Enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler. Réserver au frais.