

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FONDANTS CHÂTAIGNE CHOCOLAT

Ingrédients: 150 gr de farine de châtaigne, 50 gr de farine T45, 220 gr de sucre en poudre, 200 gr de beurre, 4 œufs, 20 cl de lait, 80 gr de pépites de chocolat, 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°.

Faire fondre le beurre et laisser tiédir. Mélanger la farine de châtaigne et la farine de blé. Ajouter le sucre en poudre et la pincée de sel. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez les jaunes d'œufs puis le beurre fondu aux farines. Mélanger et ajoutez le lait. La pâte épaissit.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la base. Ajoutez les pépites de chocolat.

Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pendant 20mn.