### La pelusa de chocolate de la abuela P.O.

#### Ingredientes

150 g de chocolate

150 g de mantequilla (o 125 g de versión de Vinciane)

3 huevos

100 g de azúcar

50 g de harina (o 125 g de versión de Vinciane)

5 g químico

#### Preparación

Precaliente el horno a 200 ° C.

Derrita el chocolate y la mantequilla en un Bain -Marie o en el microondas 600 W.

Batir los huevos con el azúcar para hacerlos blanquear.

Mezcle la harina y la levadura.

Mezcla suavemente las tres preparaciones.

Forre los moldes y vierta la preparación allí, o vierta directamente en mejillones estriados.

Hornee por 10 minutos. Se debe formar una pequeña corteza en la superficie.