### La lanugine di cioccolato di nonna P.O.

#### Ingredienti

150 g di cioccolato

150 g di burro (o 125 G Vinciane Version)

3 uova

100 g di zucchero

Farina da 50 g (o 125 G Vinciane Versione)

5 g chimici

#### Preparazione

Preriscalda il forno a 200 ° C.

Sciogli il cioccolato e il burro in una bain -marie o nel microonde 600 W.

Sbattere le uova con lo zucchero per farle sbiancare.

Mescolare la farina e il lievito.

Mescolare delicatamente i tre preparativi.

Line Ramekins e versare la preparazione lì o versare direttamente nelle cozze scanalate.

Cuocere per 10 minuti. Una piccola crosta deve formarsi sulla superficie.