

# *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.