**Moelleux au fromage blanc et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/moelleux-au-fromage-blanc-et-chocolat-p1030194-r-copy.jpg) **Pour 12 moelleux  
Les moelleux :  
- 70 g de sucre**  
**- 1 œuf**  
**- 180 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **bien égoutté**  
**- 3 càs d'huile de tournesol**  
**- 180 g de farine** **+ ½ sachet de levure chimique**  
**- 75 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**Empreintes à petits savarins**  
**Préchauffage du four à 180°C Chaleur tournante**Travailler au fouet le sucre, l'œuf et le fromage blanc.  
Ajouter l'huile, la farine et la levure. Travailler pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter les pépites de chocolat en mélangeant à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille.

**La crème au chocolat :  
- 150 g de chocolat noir**  
**- 120 g de crème liquide**Faire fondre le chocolat dans la crème jusqu'à ébullition. Bien mélanger.  
Garnir les petits moelleux et réserver au réfrigérateur