**Moelleux au fromage blanc et chocolat**

 **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