

**Moelleux au Coca-Cola et Chocolat**

**Recette pour 8/10 personnes :**

**Gâteau :**

- 150g de fromage blanc

- 3 oeufs

- 80g de sucre en poudre

- 200ml de Coca-Cola sans bulles

- 80g de farine

- 200g de chocolat noir

- 1 CC de levure chimique

Préparation :

Faire fondre le chocolat



Blanchir les oeufs et le sucre dans un récipient

Ajouter le fromage blanc et mélanger

Ajouter la farine et la levure et mélanger



Ajouter le chocolat fondu



Enfin verser le Coca et mélanger



Verser dans un moule beurré



Cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 min

Placer au frais pendant 4h

**Glaçage :**

- 100ml de lait

- 150g de chocolat noir

Préparation :

Réaliser un glaçage en faisant fondre le chocolat avec le lait

Bien mélanger et verser uniformément sur le gâteau



Placer au frais pendant 30 min

Décorer selon vos goûts, ici avec du pralin ... accompagné d'une boule de glace stracciatela

