

Le super délicieux 🎵

Ingrédients;

- 4 oeufs
- 200g de farine
- 250g de sucre
- 100g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cas de miel (bien bombée)
- 100g de pépites de chocolat
- 125g de chocolat
- un petit bol de crème fraîche

Préparation;

1. Mélangez , les 4 jaunes avec le sucre et la farine
2. Battez les blancs en neige intégrez les à la préparation, fouettez
3. Séparez la pâte en 2
4. Dans une préparation ajoutez le beurre fondu.
5. Pour la préparations avec le beurre; ajoutez 1 sachet de sucre vanillé, le miel et les pépites.
6. Pour celle sans beurre; faites chauffer la crème liquide au micro-onde, ajoutez le chocolat. Une fois le chocolat fondu ajoutez à la préparation et mélange
7. Faites un "zebrage" pour moi c'était à la va vite. Commencez avec une louche de celle au chocolat puis celle aux pépites et continuez.
8. Faites cuire +- 45min à 160°

Si elle ne cuit pas hyper bien mettez à 170° les 15 dernières minutes

