



MOELLEUX CHOCOLAT & POUDRE D'AMANDE

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

- 200 g de chocolat noir 60% min ou poudre de cacao pour limiter l'apport en sucre.
- 120 g de beurre doux
- 100g de sucre édulcoré, sucre de coco ou sirop d'agave
- 3 oeufs
- 125g de poudre d'amandes
- 50 g de farine ou de maïzena pour une version sans gluten

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 - Préchauffer le four à 180 °c.
- 2 - Faire fondre le chocolat et le beurre au micro ondes ou au bain marie.
- 3 - Ajouter le sucre, la poudre d'amande, la farine et les œufs entiers, et mélanger bien.
- 4 - Verser dans un moule d'environ 20 cm de diamètre chemisé de beurre et de farine ou moule mini cavités en silicone pour faciliter le démoulage.
- 5 - Enfourner 20 minutes à 170°C ou 5-6 min pour des mini moelleux
- 6 - Laissez refroidir avant de découper / démouler