

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Mini cakes choco cacahuètes



[sansgluten](#) [cakes](#) [chocolat](#) [facile](#) [rapide](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 3 mini cakes

- 70 g de poudre d'amande
- 30 g de farine de millet (ou châtaigne ou coco)
- 1 c. à s. de poudre à lever
- 50 g de sucre complet
- 40 g de purée de cacahuète (ou beurre)
- 15 cl de e lait d'amande sans sucre à la vanille
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 20 g de fécule de maïs
- Une poignée de cacahuètes non salées concassées

1. Remplissez la cuve du Vitaliseur avec un tiers d'eau et portez à ébullition.
2. Faites fondre le chocolat pâtissier dans un bol posé sur le tamis.
3. Pendant ce temps, mélangez les ingrédients secs dans un saladier (sauf les cacahuètes concassées), puis versez les ingrédients liquides. Incorporez le chocolat fondu.
4. Versez la préparation dans les ramequins.
5. Saupoudrez de cacahuètes concassées.
6. Placez les ramequins sur le tamis du vitaliseur et cuire pendant 15-20 minutes.

Ce dessert facile à réaliser a été concocté pour le magazine 95° #20 spécial cakes par Angélique Roussel, La gourmandise selon Angie.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)