

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Moelleux aux amandes ou moelleux au chocolat?



Imprimer

Commenter

Préparation: 10

Ingrédients

5

- Pour les moelleux au chocolat: (pour 3 moelleux)
- 50g de chocolat noir
- 2 c. à s. de farine de riz blanc

- 3 c. à s. de sucrant (sirop d'érable, sucre brun...)
- 2 oeufs
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- Pour les moelleux aux amandes: (pour 2 moelleux)
- 2 c. à s. de farine de riz blanc
- 4 c. à s. de sucrant (sirop d'érable, sucre brun...)
- 4c. à s. de poudre d'amandes
- 1 oeuf
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- Quelques amandes concassées

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau que vous ferez bouillir.
2. Pendant ce temps-là huilez les ramequins d'huile de coco ou d'huile d'olive.
3. Dans le bol commencez par faire fondre le chocolat noir en le posant sur le panier. Une fois fondu, ajoutez tous les ingrédients nécessaires à la réalisation des moelleux au chocolat. Mélangez bien et versez dans les ramequins.
4. Lavez le bol et incorporez maintenant les ingrédients nécessaires à la réalisation des moelleux aux amandes. Mélangez bien et versez dans les 2 autres ramequins.
5. Posez maintenant les 5 ramequins sur le panier et faites cuire environ 20minutes.
6. C'est prêt!
7. Note: Pour les plus gourmands: vous pouvez concasser quelques amandes supplémentaires et ajouter un filet de sirop d'érable sur les moelleux aux amandes. Et vous pouvez couper les moelleux au chocolat en deux pour ajouter une fine couche de chocolat noir fondu et des copeaux de chocolat.

Rapides, moelleux, gourmands!

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