

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Petits gâteaux au chocolat



Imprimer
Commenter

Préparation: **10**

Ingrédients

2

- 10 carrés de chocolat noir (environ 50g)
- 2 c. à s. de farine de riz blanc
- 5 c. à s de produit sucrant (sirop d'érable, sucre brun...)
- 1 œuf
- 1 pincée de bicarbonate de sodium

- 1 filet d'huile de coco ou d'olive pour huiler les ramequins

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau.
2. Faites fondre le chocolat en le plaçant dans le saladier puis sur le panier du vitaliseur.
3. Une fois fondu ajoutez le reste des ingrédients, mélangez bien et une fois que vos ramequins seront bien huilés (avec huile de coco ou huile d'olive, par exemple, ou papier cuisson) remplissez-les de votre préparation chocolatée.
4. Placez sur le panier du vitaliseur pour environ 20/30 minutes (en fonction de la taille de vos ramequins.)
5. Savourez !

Faciles à réaliser et moelleux à souhait!

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](#)