

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Fondant choco-noisettes et ses petites petites



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

6

- 1 verre de farine de riz blanc
- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de poudre d'amandes

- 3 cuillères à soupe de chocolat noir en poudre
- 3 cuillères à soupe de sucre blanc ( ou autre sucrant)
- 2 verres d'eau
- 2 cuillères à soupe de purée de noisettes
- 80g de chocolat noir fondu
- 20g de chocolat noir à concasser

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Dans un saladier mélangez tous les ingrédients et mélangez bien.
3. Versez dans le moule et cuisez 45 minutes au vitaliseur.

*Supra moelleux*

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](#)