

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Marbré choco- coco sans sucre ajouté



Imprimer



Commenter

Préparation: **10**

## **Ingrédients**

**6**

- 1 cuillère à soupe purée d'amandes blanches
- 2 verres d'eau
- 1 verre de :
- farine de riz
- farine de coco
- poudre d'amandes
- 50g de chocolat noir fondu
- 1 pincée de bicarbonate

1. Remplissez le cuve du vitaliseur d'1/3 d'eau et portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là déposez le chocolat et la purée d'amandes dans le bol. Déposez le bol sur le vitaliseur jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Réservez.
3. Pendant ce temps-là malaxez les autres ingrédients dans le saladier à la main.
4. Étalez maintenant une première couche du mélange dans le fond du moule et aplatissez bien.
5. Une fois le chocolat fondu ajoutez un peu de préparation neutre dans son bol et mélangez bien. Versez sur la couche neutre déjà disposée dans le fond du moule. Étalez bien.
6. Il ne vous reste plus qu'à déposer le reste de la préparation neutre sur la couche chocolatée.
7. Déposez le moule sur le vitaliseur pour 20 minutes environ.
8. La farine de coco étant un peu granuleuse vous pouvez la mixer pour plus de fluidité. Et pour les addicts au sucre, un peu de sucre de coco dans la base neutre fera l'affaire! Et pour les gourmands un peu de nappage à étaler au pinceau sublimera le tout ( 2 carrés de chocolat noir a faire fondre dans un fond d'eau) avec quelques pétales de chocolat noir ( un carré de chocolat noir à concasser au couteau sera parfait).

*Se faire plaisir au plus sain*

Vous allez aussi aimer ...

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Pain au sarrasin](#)

[Compote de fraise, myrtille et patate douce](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

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

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

