

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux au chocolat sans sucre ajouté et sans oeuf



Imprimer



Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients

4

- 1 banane
- 1 petit verre d'eau
- 2 cuillères à soupe de purée d'amandes blanches
- 80g de chocolat noir environ
- 10 cuillères à soupe de flocons de sarrasin

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Mixez les ingrédients.
3. Versez dans le moule.
4. Cuisez au vitaliseur pour 15 minutes environ.

Pour le côté coulant, n'hésitez pas à garder quelques pépites de chocolat non mixées que vous incorporerez dans la préparation ...:)

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)