Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Moelleux Noix/Chocolat Noir

Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de noix
- 1 verre de farine de noisettes
- 2 verres d'eau
- 100g de chocolat noir
- 2 c. à s. de chocolat noir en poudre
- 60g de cerneaux de noix
- 5 c. à s. de produit sucrant (sans oublier que le sirop d'érable est low fodmap, le sucre high)

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, couvrez, et allumez le feu.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients et faites fondre le chocolat noir en le mettant dans un récipient en verre puis sur le tamis du vitaliseur.
3. Quand le chocolat est fondu, incorporez-le à la préparation, mélangez, et versez dans le moule.
4. Mettez enfin le moule sur le tamis, couvrez et laissez cuire environ 1 heure.
5. Quand le moelleux est cuit, sortez-le et laissez refroidir une bonne dizaine de minutes. Démoulez-le et nappez-le de chocolat noir fondu, par exemple. Savourez!
6. Note: il se conservera facilement 48h dans un récipient en verre au réfrigérateur.

Un moelleux vegan au bon goût de brownie.

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