

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Fondant coco-choco-amandes



Imprimer



Commenter



Préparation: **10**

Ingrédients

8

- 70gr Chocolat noir 70%
- 3 c.à.s. cacao cru en poudre
- 1 verre farine de riz complet
- 1 verre poudre d'amandes
- 1 verre noix de coco râpée

- 2 c.à.s. purée d'amandes
- 3 c.à.s. sirop de fleur de coco
- 2 verre lait végétal (ou eau)
- 1c.c. bicarbonate de soude
- 30gr noisettes
- 20 gr chocolat noir 70gr Chocolat noir 70% à concasser

1. Remplir la cuve du Vitaliseur et porter à ébullition
2. Faire fondre 70 gr de chocolat
3. Ajouter et mélanger bien tous les ingrédients
4. Ajouter 30-40 grammes de noisettes concassées et 20 gr de chocolat concassé en pépites
5. Verser dans le moule
6. Mettre le moule à cake sur le tamis pendant 45 min
7. Laisser refroidir avant de démouler

Pour les aimants du chocolat et du coco: fondant, pauvre en farine, vegan-friendly...une délice pour les papilles!

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