

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux coco-choco



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

4/6

- 1 verre de noix de coco râpée
- 1 verre de farine de riz blanc
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco
- 1 verre d'eau

- 2 oeufs
- 8 beaux carrés de chocolat noir à concasser

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Dans un saladier (ou un blender) mélangez tous les ingrédients (excepté le chocolat noir).
3. Versez dans le moule, ajoutez les morceaux de chocolat noir, mélangez, cuisez au vitaliseur 15/20 minutes.
4. Savourez! C'est prêt!

Sans sucre ajouté!

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](#)

[!\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(7d1d6890825e83a6a4a51febe2dcc7f3_img.jpg\) Instagram](#)