Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Délice au potiron, chocolat et coco

Imprimer

Commenter

Préparation: **15**

Ingrédients
6

- 80 g de chocolat à 70%
- 170 g de potiron râpé
- 3 œufs
- 50 g sucre de coco

- 40 g farine de coco ou de coco râpée mixée
- 1 c. à s. de levure sans gluten
- 60 g d'huile d'olive
- 1 pincée de vanille
- 1 pincée de fleur de sel

1. Faire fondre le chocolat au bain marie
2. Battre les œufs et le sucre
3. Ajouter la farine, la levure, mélanger
4. Ajouter l'huile, mélanger
5. Ajouter le chocolat fondu, mélanger
6. Ajouter la pincée de vanille et de fleur de sel, mélanger
7. Ajouter le potiron râpé et bien mélanger
8. Huiler et fariner un moule à cake que vous mettrez sur le tamis du vitaliseur sans qu'il ne touche les bords.
9. Faire cuire 35 mn
10. Laisser refroidir avant de démouler

Un vrai régal de fondant !

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