



Moelleux au coca

Ingredients

160g de beurre
200g de farine
190g de sucre
50g de cacao non sucré
50g de crème liquide entière
2 oeufs
200g de cola
1/2cuillère à café de bicarbonate

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le beurre au bain marie ou au micro onde

Dans le bol mettre la farine, le sucre, le bicarbonate et le cacao 8s/vitesse 4

Ajouter les oeufs, la crème et le coca 15s/vitesse 3.5

Verser le beurre fondu 10s/vitesse 3.5

Enfourner pendant environ 40 minutes