

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

Prchauffer le four 160C

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 crme et le coca 15s/vitesse 3.5

Verser le beurre fondu 10s/vitesse 3.5

Enfourner pendant environ 40 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr