

Fondant au chocolat (healty)

Ingredients
200g de purée de noisettes
320g de betteraves cuites
20g de sucre
3 oeufs
150g de chocolat noir
20g de cacao non sucré
80g de maïzena

Étape de la recette

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans le bol mettre la pure de noisette et les betteraves en morceaux 25s/vitesse 7

Ajouter les oeufs et le sucre 10s/vitesse 4

Verser le chocolat fondu et le cacao 10s/vitesse 3.5

Ajouter la mazena 15s/vitesse 4

Enfourner pendant 20 minutes environ

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