



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

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Dans le bol mettre la purée 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 maïzena 15s/vitesse 4

Enfourner pendant 20 minutes environ