

Fondant au chocolat et avocat

Ingredients
3 oeufs
1 avocat bien mûr
50g de farine
160g de chocolat noir
90g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule rond de 20cm -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le chocolat au bain marie

Rcuperer la chair de l'avocat et la mixer jusqu' obtenir une pure

Fouetter les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Verser le chocolat fondu et mlanger

Ajouter la pure d'avocat et mlanger

Puis la farine et mlanger

Verser la pte dans le moule beurr

Enfourner 14 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

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