

# Fondant chocolat sans gluten

| Ingredients |
| --- |
| 4 oeufs |
| 200g de chocolat noir |
| 30g de maïzena |
| 80g de cassonade |
| 20g de poudre d'amande |
| 140g de beurre |

## Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Prchauffer le four  160C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

Fouetter le 4 oeufs et les incorporer au mlange chocolat/beurre fondu

Verser la mazena, la cassonade, la poudre d'amande et mlanger

Verser la pte dans le moule pralablement beurr

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir avant de dmouler

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