RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE
ABONNEMENT

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

## Moelleux Noix/Chocolat Noir





Préparation: 5

## Ingrédients

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de noix
- 1 verre de farine de noisettes
- 2 verres d'eau
- 100g de chocolat noir
- 2 c. à s. de chocolat noir en poudre
- 60g de cerneaux de noix
- 5 c. à s. de produit sucrant (sans oublier que le sirop d'érable est low fodmap, le sucre high)
- 1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau, couvrez, et allumez le feu.
- 2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients et faites fondre le chocolat noir en le mettant dans un récipient en verre puis sur le tamis du vitaliseur.
- 3. Quand le chocolat est fondu, incorporez-le à la préparation, mélangez, et versez dans le moule.
- 4. Mettez enfin le moule sur le tamis, couvrez et laissez cuire environ 1 heure.
- 5. Quand le moelleux est cuit, sortez-le et laissez refroidir une bonne dizaine de minutes. Démoulez-le et nappez-le de chocolat noir fondu, par exemple. Savourez!
- 6. Note: il se conservera facilement 48h dans un récipient en verre au réfrigérateur.

Un moelleux vegan au bon goût de brownie.

Vous allez aussi aimer
Pesto d'orties sauvages
Pavés de bœuf aux échalotes
Cabillaud aux pleurotes
Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte
Mon compte
Recettes
Contact
CGV Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook Pinterest
Instagram