



Moelleux au coca

Ingredients

160g de beurre
200g de farine
200g de cola
1/2cuillère à café de bicarbonate
50g de cacao non sucré
50g de crème liquide entière
2 oeufs
190g de sucre

Étape de la recette

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre le beurre au bain marie ou au micro onde.

Dans un récipient mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate et le cacao.

Puis ajouter les oeufs, la crème et le coca.

Et pour finir incorporer le beurre fondu.

Verser la préparation dans moule et enfourner 40 minutes