



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