



Moelleux au coca

Ingredients

160g de beurre

200g de farine

200g de cola

1/2 cuillère 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