



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 -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

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

Verser la maïzena, la cassonade, la poudre d'amande et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurré

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir avant de démouler