

# Moelleux au chocolat au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 11	Commentaires : 8	Astuces : 15

## Ingrédients

250g de sucre  
200g de chocolat pâtissier  
175g de beurre  
100g de farine  
6 oeufs  
Sucre vanillé 1 sachet

## Etapes

Pour cette recette thermomix:

préchauffez le four à 180°C

Pour les blancs en neige thermomix :

Â»

Pendant ce temps, mettez les blancs d'œufs dans le bol du thermomix.

Â»

Puis insérez le fouet et foutez 3 minutes sur vitesse 3,5.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un saladier.

Pour le chocolat en poudre thermomix :

Â»

Mettez le chocolat en morceau dans le bol du thermomix.

Â»

Puis, programmez votre robot cuiseur, 10 secondes sur la vitesse 7.

Pour la pâte du moelleux au chocolat thermomix :

Â»

Ajoutez ensuite le beurre et programmez, enfin, 2 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine et réglez 2 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Ajoutez les blancs en neige et mélangez délicatement avec la spatule.

Â»

Beurrez et versez la préparation dans votre moule à gâteaux.

Â»

Faites cuire la préparation 30 à 35 minutes à 180°C dans votre four.

Â»

A la fin de la cuisson, laissez tiédir votre gâteau, sur la grille de votre four, pendant quelques minutes.

## Moelleux au chocolat au thermomix

Vous pouvez servir tel quel ou le saupoudrer de sucre glace avant de servir ce dessert facile de moelleux chocolat thermomix