

Moelleux au chocolat au magimix

Informations

| | | | |
|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 10 min | Cuisson : 35 min | Durée : 45 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 6 | Etapes : 11 | 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 magimix

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