

Moelleux au chocolat sans gluten au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 6	Etapes : 5	Astuces : 16	

Ingrédients

200G de chocolat
70G de sucre
70G de beurre
70G de farine de riz
4 oeufs
1 cuillère à café d'huile

Etapes

Préchauffer le four a 180°C

Â»

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol du thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et régler 2 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Mettre les oeufs le sucre et la farine de riz et régler 2 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Huiler votre moule a gâteau, mettre le mélange dedans et enfourner 35 minutes.

Â»

Laisser tiédir et déguster.