

MOELLEUX AU CHOCOLAT À LA COURGE D'HIVER

Rapide à réaliser, sans gluten (suivant la farine choisie), végétarien, IG bas et riche en courge. 🍷

Ingrédients

- ◆ 350g courge cuite
- ◆ 3 œufs
- ◆ 2CS d'huile de purée d'amande
- ◆ 3CS de farine (ici farine de sarrasin)
- ◆ 2CS de Sucre coco
- ◆ 100 à 200g de chocolat pâtissier (selon votre goût)
- ◆ une petite poignée de pépites de chocolat pour décorer.
- ◆ 1 sachet de levure chimique

Préparation

- □ Mixez le tout (sauf les pépites) rajoutez les 100g de chocolat fondu (ultérieurement fondus au vitaliseur ou au bain-marie)❤️😊
- □ Versez la préparation dans un plat chemisé de papier cuisson, décorez le gâteau avec les pépites de chocolat.

- □ Et pour finir 45min au vitaliseur ou au four

Un super goûter pour commencer le week-end 🍷🍰🍷😊

Cuit avec Le Vitaliseur de Marion c'est encore meilleur