



Moelleux au chocolat

Dessert

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 70 g de mix yep
- 70 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre
- 1 pincée de sel

45 min

Tout d'abord, préchauffer le four à 210°C (thermostat 6).

Préparation des yeps :

Fouetter les œufs, le sucre et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la préparation pour yeps de riz.
Faire fondre le beurre et le chocolat.
Assembler les 2 préparations et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
Verser dans un moule beurré et fariné.
Enfourner et laisser cuire entre 20 et 30 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir légèrement humide

ASTUCES !

Vous pouvez accompagner ce moelleux d'un coulis de fruits rouges ou d'une boule de glace.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com