La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Fondant au chocolat et sucre de fleur de coco

Dessert Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Un classique des desserts, dont on ne se lasse jamais.

Ingrédients

- 250 g de beurre de cacao
- 250 g de sucre de fleur de coco
- 6 oeufs
- 6 barres de chocolat noir 0 sucre

Préparation

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre de cacao et le chocolat.
2. Incorporez les jaunes d'œufs et le sucre de fleur de coco.
3. Battez les blancs d'œufs en neige et mélangez-les au reste de la préparation.
4. Prenez un moule et posez au fond une feuille de papier sulfurisé.
5. Mélangez bien votre préparation, puis versez-la dans le moule.
6. Préchauffez votre four à 190 °C.
7. Recouvez le moule d'un papier aluminium et faites-le cuire durant 15 minutes.

Proposé par

Mieux Vivre Auchan

Mieux Vivre par Auchan

Le portail de la bonne alimentation

Manger est un plaisir et doit le rester. Vous trouverez sur la boutique en ligne Mieux Vivre des produits adaptés aux besoins de ceux qui souhaitent manger mieux et de ceux qui surveillent leur alimentation : produits bio, sans allergènes, sans sel ou sucre ajouté, végétariens...

Découvrez et partagez des recettes gourmandes sans gluten, sans oeuf, sans lait de vache,mais aussi végétariennes avec la communauté Mieux Vivre sur recettes.mieux-vivre.auchan.fr

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode