

## Nos recettes

### Fondant Choco-Amandes sans beurre sans farine

- 1 Préchauffer le four à 180°
- 2 Délayer la purée d'amandes et le lait d'amande, réserver
- 3 Faire fondre le chocolat, réserver
- 4 Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le sucre de coco, ajouter la purée d'amandes délayée et le chocolat fondu, puis la poudre d'amandes, bien mélanger
- 5 Verser la pâte dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre recouvert de papier cuisson et faire cuire 20 minutes
- 6 Laisser refroidir avant de servir

#### Ingrédients

- 250g de chocolat dessert, minimum 55% de cacao
- 180g de purée d'amandes complètes délayée dans 180g de lait d'amande
- 125g de poudre d'amandes
- 110g de sucre de coco
- 4 œufs

Photographiez-moi

m

m

by

m

m