

Recette sans gluten : petits moelleux chocolat / amande

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Et oui ça faisait longtemps que je n'avais pas publié une recette avec du chocolat (mon péché mignon). 2 mois déjà, il faut remettre les choses en ordre et s'offrir le temps de déguster un petit moelleux au chocolat et amande, le tout sans gluten, sans beurre et sans frustration.

Vous avez peut-être déjà remarqué mais désormais vous pouvez accéder aux listes des recettes des catégories les plus demandées sur le blog de cuisine bio (colonne de droite). En effet comme je vous propose plus de 580 recettes, ça vous simplifiera la navigation je l'espère ! Avec ça et le nouveau moteur de recherche ça devrait aller mieux. J'envisage aussi une navigation par ingrédient, le temps que je fasse tout ça, je vous tiens au courant.

Petits moelleux chocolat / amande sans gluten

Pour 10 moelleux chocolat / amande

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 130 g de sucre roux
- 70 g de farine de riz
- 1 cc de poudre à lever sans gluten
- 80 g de purée d'amande
- 60 g de poudre d'amande

1. Faites fondre le chocolat au bain marie.
2. Préchauffez votre four thermostat 6 ou 180°C.
3. Pendant ce temps, cassez les œufs et mélangez-les au sucre roux.
4. Ajoutez la farine de riz, la poudre à lever. Mélangez.
5. Ajoutez la purée d'amande et la poudre d'amande. Mélangez.
6. Ajoutez le chocolat fondu. Mélangez. Versez dans une plaque de moule individuelle en silicone et faites les cuire 12 minutes.
7. Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

Le conseil de Karen

Des envies de chocolat ?

[Gâteau chocolat et patate douce](#)

[Cookies chocolat / amande](#)

[Biscuits au chocolat](#)

[Thé au chocolat](#)

[Coeur coulant au chocolat](#)

Retrouvez-moi sur pinterest