

MOELLEUX CHOCOLAT AU KA MANIOC



Déodate BARRE

de la « Villa Goût
& Saveurs »

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir
- 50 g de farine de ka manioc
- 100 g de cassonade
- 3 œufs
- 100 g de beurre doux

PRÉPARATION

- 1 • Préchauffer le four th.5 (150°)
- 2 • Dans un récipient, casser le chocolat noir en petits morceaux.
Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et faire fondre au bain-marie.
- 3 • Battre les œufs et la cassonade, puis incorporer petit à petit le beurre ramolli, la farine de ka manioc et le chocolat noir.
- 4 • Verser le mélange chocolaté dans un moule beurré et mettre au four pendant 20 minutes.
- 5 • Laisser refroidir au moins 15 minutes avant de servir votre moelleux chocolat au ka manioc accompagné d'un bon thé pays.