

Moelleux au chocolat et à la vanille



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

150 gr de chocolat	½ c à c de bicarbonate
12.5 cl de lait	120 gr de sucre
3 sachet de sucre vanillé	50 gr de beurre mou
250 gr de farine	1 oeuf
2 c à c de levure chimique	80 gr de pépites de chocolat

MATERIEL NECESSAIRE

1 moule à moelleux	1 râpe
--------------------	--------

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire bouillir 5 c à s de lait avec le sucre vanillé.
- 2- Mélanger la farine avec le bicarbonate et la levure.
- 3- Mélanger le reste de lait avec le lait vanillé. Ajouter le sucre, le beurre, l'œuf, le chocolat râpé et les pépites.
- 4- Ajouter au mélange précédent le mélange de farine. Bien mélanger.
- 5- Remplir le moule et cuire 20 min à 200°C.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour donner une note croquante ajouter des fruits secs : 80 gr de noisettes torréfiées et hachées mais réduire la farine à 170 gr.

Alice Délice

