



Françoise Hanoul

Gâteau moelleux au chocolat.

Sans produits laitiers et sans sucre.

Ingrédients :

180 gr de chocolat noir 70%
200 gr de tofu soyeux
30 gr de tagatose
3 œufs
1 cs de fécule de maïs
1 pincée de sel

Procédure :

Mixer le Tofu en une crème fluide. Fondre le chocolat au bain marie. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le chocolat au mélange jaunes et sucres et le tofu. Puis la fécule sans cesser de battre. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. En soulevant bien le mélange les incorporer. Verser dans un moule chemisé. Cuire à four préchauffé à 175 degrés +- 40 min.

Pour d'autres recettes, venez visiter mon site : <https://www.alimentationetnutrition.eu>