

Cœur coulant au chocolat sans gluten et sans lait

INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat noir
 - 50 g de margarine végétale/beurre ou 30 g d'huile de coco
- 60 g de sucre
2 œufs
25 g de farine de riz

INSTRUCTIONS

1

Préchauffez votre four à 180° (t 6).

2

Faites fondre le chocolat avec la margarine, le beurre ou l'huile de coco.

3

Battez les œufs avec le sucre.

4

Versez dans 4 moules, ajoutez un carré de chocolat (noir ou blanc) au centre de chaque gâteau et enfournez pour 9 minutes à 180°C (t6).

5

Sortez délicatement les gâteaux du four et laissez-les reposer quelques minutes.

Astuce pour faciliter le démoulage : découpez une lamelle de papier sulfurisé et placez la sur le fond du moule en veillant à ce que les extrémités ressortent de 2 cm de chaque côté. Versez la préparation sur la lamelle. En fin de cuisson, simplement soulever le cœur coulant grâce à ces languettes.

Sortez délicatement les gâteaux du four et laissez-les reposer quelques minutes.