

RECETTE SUCRÉE

Moelleux au chocolat

INGRÉDIENTS

- ✓ 150 g de chocolat noir
- ✓ 3 mesurettes de **Modilac Expert Rig Croissance**
- ✓ 40 g de maïgena
- ✓ 50 ml d'huile de tournesol
- ✓ 40 g de sucre
- ✓ 3 œufs



Pour 4 à 6 personnes

 20 min

 30 min

 24 h



- 1 Cassez le **chocolat** en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez les 3 œufs battus.
- 2 Chauffer à 37 ou 40°C 100 ml d'eau. Mélangez les mesurettes de **Modilac Expert Rig Croissance** dans l'eau chauffée. Ajoutez cette préparation au chocolat fondu et mélangez bien.
- 3 Incorporez la **maïgena**, l'**huile** et le **sucre**. Mélangez bien puis versez dans des petits moules huilés.
- 4 Faites cuire environ **15 minutes à 180°C** (th.6).

Analyse nutritionnelle indicative pour une portion

Energie	310 kcal
Protéines	5,8 g
Glucides	25 g
Lipides	20 g
Sodium	45 mg
Calcium	52 mg