

Moelleux au chocolat et sa recette mystère

Ingrédients :

- 300 gr de courgettes râpées finement, essorées
- 4 œufs
- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de sucre cassonade
- 100 gr de farine
- 2 c. à soupe de lait en poudre
- 1 sachet de levure chimique

- ↳ Préchauffer le four à 180°C.
- ↳ Battre les œufs avec la cassonade.
- ↳ Ajouter la farine, le sachet de levure et le lait en poudre.
- ↳ Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- ↳ Verser le chocolat fondu sur la préparation précédente, mélanger.
- ↳ Ajouter les courgettes râpées.
- ↳ Mélanger à nouveau.
- ↳ Verser le tout dans un moule et mettre au four environ 30 à 40 minutes (selon votre four).