



Fondants Chocolat healthy

🕒 Préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes
Petites Marguerites (FP 2996)

Ingrédients :

Pour 12 Petites Marguerites:

- 200 g de chocolat Noir Nestlé
- 30 g d'huile de coco
- 250 g de haricots rouges
- 2 CS de sirop d'agave
- 2 gros œufs

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et posez vos empreintes **Petites Marguerites** (FP 2996) sur la plaque perforée.

Dans le i-Cook'in, mixez le chocolat pendant 10 secondes au TURBO, puis raclez les parois. Ajoutez l'huile coco et faites fondre pendant 1 minute 30 à 40°C en vitesse 3.

Raclez de nouveau les parois avant d'ajouter les haricots et le sirop d'agave. Mixez 1 minute en vitesse 6. Ajoutez les œufs et continuez encore 1 minute (V6). Terminez de mixer en mode progressive (V6 - V9) pendant 20 secondes.

Garnissez chaque empreinte au $\frac{3}{4}$, puis faites cuire pendant 15 minutes. A la sortie du four, laissez refroidir complètement avant de démouler.