

Moelleux healthy chocolat / betterave

Pour un moule de 20 cm, soit 8 parts

200 gr de chocolat

100 gr de sucre en poudre

200 gr de betterave en purée

3 œufs entiers

80 gr de farine T 45

1/2 paquet de levure chimique

Une pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le chocolat à fondre au micro-ondes 1min30 avec 3 cuillères à soupe d'eau.

Ajouter les œufs un à un puis le sucre.

Ajouter la farine, la levure, le sel et mélanger.

Ajouter la purée de betterave et mélanger de nouveau.

Verser la pâte dans le moule.

Enfourner pour 25 mn ; Laisser refroidir et démouler