

Fondant chocolat - châtaignes

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat pâtissier 70% cacao
- 100g de margarine végétale
- 100g de sucre complet
- 370g de purée de châtaignes



PRÉPARATION



- Faire fondre le chocolat sur feu doux avec la margarine et le sucre.
- Dans un robot si possible, verser la purée de châtaigne et le chocolat fondu, fouetter jusqu'à obtention d'une pâte lisse et onctueuse.
- Tapisser un moule à cake de film étirable et verser le mélange.
- Laisser refroidir au moins 2h au réfrigérateur.



Atouts Nutritionnels

Riche en fibres, en magnésium
et en potassium, ce gâteau
est un allié antistress !

Valeurs nutritionnelles par portion :

658 Kcal

Protéines : 7g

Glucides : 60g

Lipides : 42g