

Mini moelleux Chocolat Quinoa

Pour 25 à 30 bouchées

Préparation : 20 min + 1h de repos - Cuisson : 12 min

Ingrédients

- 220g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 20g de poudre de cacao bio
- 80g de sucre
- 8g de levure
- 140g de yaourt végétal
- 120g d'huile neutre
- 60g de pépites de chocolat
- 20g de billette de quinoa

Recettes

1. Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la poudre d'amande, la poudre de cacao, le sucre, la levure
2. Mélanger le tout
3. Ajouter le yaourt, l'huile et mélanger pour obtenir une pâte homogène
4. Ajouter les pépites de chocolat et les billettes de quinoa
5. Laisser reposer 1h au réfrigérateur
6. Préchauffer le four à 180°.
7. Réaliser des demi sphères de pâte avec une cuillère à glace.
8. Les disposer sur une plaque allant au four préparée
9. Cuire 12 min
10. Laisser refroidir hors du four.