

Petits moelleux chocolat noisette

Bonjour à toutes et tous

Alors que les vacances de printemps vont arriver pour les premières zones scolaires, j'aimerais vous proposer une recette qui devrait régaler petits et grands. Que diriez vous d'une nouvelle part de gâteau au [chocolat](#) ? Sans se mentir, c'est la valeur sûre des gouters, desserts et tout autre besoin de réconfort.

Sans doute comme vous, j'ai réalisé, testé un nombre assez pléthorique de recettes de petits moelleux ou gâteaux au chocolat. Ces essais m'ont permit « d'apprendre » les dosages usuels puis de faire les ajustement pour avoir la juste de dose de moelleux, de fondant, de sucre, et de chocolat. C'est à l'issue de quelques essais d'ajustement que je suis arrivée sur la recette du jour. Sous ses airs de gâteau simple, ces petits chocolat noisette sont très moelleux, riches en chocolats, ronds avec la touche de noisette, et vraiment délicieux en sortie de four. C'est une recette que je « sors » volontiers quand des amis (ou autres petits-gourmands) s'invitent vers 16-17H. Avec un café pour les plus grands ou un chocolat chaud pour les petits, vous avez la quintessence du goûter gourmand ☐

Je voulais donc vous proposer l'idée, pour vous permettre de vous régaler ou régaler vos proches. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- PETITS MOELLEUX -
CHOCOLAT ET NOISETTE



Petits moelleux chocolat noisette



Une recette de petits moelleux chocolat noisette très faciles à réaliser, gourmands et délicieux. Une recette incontournable !
Saison de la recette : Toute l'année

Pour 12 petits moelleux (selon la taille de vos moules) :

- 3 oeufs
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 60 g de poudre de noisette
- 30 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique

1. Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre le chocolat avec le beurre (au micro-ondes ou à la casserole).
2. Entre temps, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la farine, la poudre de noisette, la levure chimique et mélangez pour homogénéiser.
4. Incorporez le chocolat et le beurre fondu à la préparation.
5. Versez la pâte dans des moules à muffins.
6. Enfournez pour 25 minutes à 180°C
7. Servez tiède ou à température ambiante.

- *Variante* : Remplacez la poudre de noisette par de l'amande pour des moelleux tout en douceur.

Brunch, Goûter

Française

moelleux chocolat noisette



Petits moelleux chocolat noisette

Découvrez aussi

Des idées pour les pauses gourmandes

- [Cake aux dattes et raisins secs](#)
- [Cookies aux pépites de chocolat](#) (photo)
- [Madeleines au seigle et rhum](#)



© Au Fil du Thym

Cookies pépites de chocolat
