Fondant au chocolat vegan

Dessert | 6 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 15 min. | Total 30 min.

C'est fort en chocolat ! Pour la version vegan on remplace le beurre par du beurre végétal.

Ingrédients

- **1 tablette** chocolat noir pâtissier
- **40g** cassonade
- **50g** lait d'amende
- **1/2 sachet** Levure chimique
- **3 càc** graines de chia
- **50g** beurre
- **60g** farine

Préparation

1. Mélanger les graines de chia dans un bol avec 5 cuillères à café d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte gélatineuse.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, mélanger la levure à la farine qui ajouter le sucre, le chocolat fondu avec le beurre, le lait et les graines de chia. Bien mélanger
4. Verser la préparation dans un moule beurré. Enfourner 15 min à 200°C et laisser refroidir avant de déguster pour qu'il se tienne mieux.
5. En option on peut faire chauffer les parts 10 sec au micro-ondes.

Tags

rapide | végétarien | sans lactose | festif | réconfortant | facile | chocolat | goûter | vegan