

MOELLEUX À LA COMPOTE DE POMMES ET AU CHOCOLAT

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 À 8 PERS

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER OU MIXER ENSEMBLE :

150 G DE COMPOTE DE POMMES (ICI MOISSON)

175 G DE FARINE T 80

100 G DE SUCRE

100 GR DE BEURRE FONDU

1 CC DE BICARBONATE

3 ŒUFS

1 PINCÉE DE SEL

Y MÉLER DÉLICATEMENT

100 G DE PÉPITES DE CHOCOLAT

50 GR D'AMANDES EFFILÉES

**VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ, FAIRE CUIRE AU FOUR, À 180° PENDANT 35
À 40 MIN**