

Gâteau - pouding moka



Pour : 3 portipns

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

3/4 de tasse de beurre, coupé en morceaux

2 onces de chocolat non sucré, haché

1/2 tasse de crème fraîche

2 cuillerées à thé de café instantané

1 cuillère à thé de vanille

1/3 tasses farine tout usage

4 cuillerées à soupe de cacao en poudre, non sucré

1/8 c. à thé de sel

5 gros œufs

2/3 tasse de sucre blanc

Placer le support dans l'Instant Pot et verser une tasse d'eau. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à homogénéité. Verser la pâte dans un plat pouvant aller à l'intérieur du Instant Pot. Mettre du papier d'aluminium sur le dessus. Placer sur le support et fermer le couvercle. Cuire 30 m. à **MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement.**

Traduit de : The Healthy Meal Prep Instant Pot Cookbook: Easy and Wholesome Meals Your Essential Guide to Losing Weight and Saving Time de Jane Dubois. Photo :instant pot beef stew guinness

