

Gâteau lava au chocolat

Portions: 12

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

1 1/2 tasse de sucre blanc

1/2 tasse de farine tout usage •

5 cuillères à soupe de poudre de cacao non sucrée

1 cuillère à café de sel

3 œufs entiers

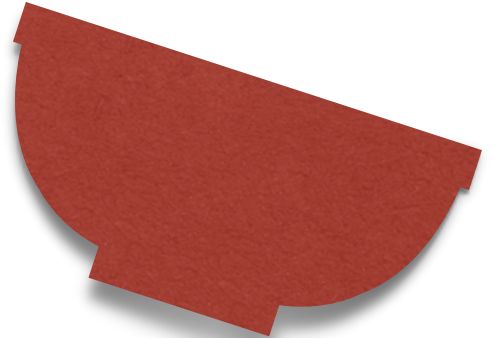
3 jaunes d'œufs

1/2 tasse de beurre, fondu

1 cuillère à café d'extrait de vanille

2 tasses d'eau chaude

4 onces de pépites de chocolat sans sucre



Placer le support dans l'Instant Pot et verser une tasse d'eau.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Versez la pâte dans un plat qui rentre dans le pot instantané

Placez sur le cuiseur à vapeur et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MANUAL et régler la durée de cuisson pour 15 minutes.

Faire une libération de pression naturelle.



Traduit de : 500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.