

Portions : 12

Préparation : 5 m.

Temps de cuisson : 30 minutes

3/4 de tasse de beurre coupé en morceaux

2 onces de chocolat non sucré haché

1/2 de tasse de crème épaisse

2 cuillères à soupe de café instantané

1 cuillère à café d'extrait de vanille

3 tasses de farine tout usage •

4 cuillères à soupe de poudre de cacao, non sucré

1/8 cuillère à café de sel • 5 gros oeufs

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 ce qu'ils soient bien mélangés.

Versez la pâte dans un plat qui rentre dans l'instant pot. Mettez une feuille d'aluminium sur le dessus

Placer sur le cuiseur à vapeur et fermer le couvercle. Appuyez sur le bouton MANUAL et réglez la durée de cuisson pendant 30 minutes. Laisser la pression descendre naturellement.

Traduit de :

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

Pouding

Mocha - Chocolat



