

# Mini-moelleux pomme & chocolat



QUANTITÉ

15 moelleux



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 70g de farine de petit-épeautre (vous pouvez utiliser de la farine classique si vous préférez)
- 100g de compote de pomme (sans sucre ajoutés)
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- des pépites de chocolat



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, versez tous les ingrédients et mélangez bien.

Dans un moule à mini-financier ou dans un moule à mini-quiche, versez la pâte.

Faites cuire pendant une quinzaine de minutes à 180°C.

Démoulez-les et laissez les refroidir sur une grille.

Astuce : vous pouvez faire de plus grands moelleux dans des moules à muffins ou des moules à financier. Il faudra juste augmenter le temps de cuisson.