



## Moelleux compote de pommes /pépites de chocolat

**LA CUISINE DE BOOMY**



### *Pour 12 moelleux*

- 2 pots de compote de pommes sans sucre ajouté
- 3 œufs
- 50 gr de cassonade
- 150 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr de pépites de chocolat

Je me suis servie de mon robot Kitchen'aid pour préparer l'appareil.

Préchauffer votre four à 180°C.

Mettre la compote avec les œufs dans le bol du robot pâtissier et fouetter le tout. Ajouter la cassonade et fouetter l'ensemble. Incorporer ensuite la farine et la levure chimique et bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène. Pour finir ajouter les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une Maryse.

Répartir cette préparation dans vos empreintes et enfourner pour 20 à 25 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.