

# 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**

