



Tarte au chocolat et aux flocons d'avoine

Gourmande et croustillante, fameuse aux USA

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Mélangez l'Alpro soya Drink Vanille, les flocons d'avoine, le sucre brun, les morceaux de chocolat, le beurre de cacahuètes, l'extrait de vanille et le sel jusqu'à obtention d'une masse homogène.
3. Recouvrez un plat au four de papier cuisson. Versez le mélange dans le plat et faites cuire pendant 35 minutes.
4. Laissez d'abord refroidir la tarte avant de la découper. Servez à température ambiante.



8 pièces



45min

Ingrédients

- - 500 ml Alpro soya Drink Vanille
- - 200 g de flocons d'avoine
- - 60 g de sucre brun
- - 60 g de chocolat fondant en morceaux
- - 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
- - Quelques gouttes d'extrait de vanille
- - 1 pincée de sel

À base de

Soja Vanille

