

Cake au chocolat

Ingrédients

Pour un moule d'environ 25 cm de long :

- 3 œufs
- 75g de sucre complet
- 100g de poudre d'amande
- 100g de farine bise
- 50g de ghee / graisse de coco
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 100ml de lait
- 150g de chocolat (noir si possible)

Comment procéder ?

- Séparer les jaunes des blancs
- Faire bien mousser les jaunes avec le sucre
- Faire fondre le ghee / graisse de coco
- Ajouter la poudre d'amande, la farine, le ghee/graisse de coco, le sel, la levure et le lait
- Bien mélanger
- Faire fondre le chocolat à bain marie
- Battre les blancs en neige
- Ajouter le chocolat au mélange et rendre la pâte bien homogène
- Ajouter délicatement les blancs en neige
- Enfourner durant 45 minutes (!! vérifier la cuisson avec une pointe de couteau)

Astuces :

- Si vous prenez du chocolat au lait, vous pouvez baisser la quantité de sucre
- Vous pouvez ajouter, des morceaux de noix de pécan ou de noix
- Si vous voulez ajouter des épices vous pouvez

Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊

