



Mon cake au chocolat aux Carambar

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Chocolat noir Poulain aux Carambar : 250 g
Beurre : 150 g
Œufs : 3
Farine : 100 g
Levure : ½ sachet

Matériel

un petit moule à cake
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, doucement à la casserole ou au four à micro-ondes. Lisser le tout.
3. Ajouter les oeufs un à un et bien mélanger à l'ajout de chacun.
4. Ajouter enfin la farine et la levure.
5. Graisser et chocolater le fond et les bords du moule à cake, puis y verser la pâte chocolatée.
6. Enfourner pour 35 minutes, puis laisser dans le four éteint.
7. Régalez-vous !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com