

Gâteau chocolat patates douces

Liste des ingrédients

- 200 g de purée de patate douce
- 100 g de chocolat à pâtisser
- 150 g de beurre de cacahuètes ou d'amande ou cajou
- 100 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de cacao en poudre non sucré
- Extrait de vanille
- 1 poignée de noisettes grillées
- 1 cuil à café de bicarbonate alimentaire ou levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Etapes de la recette

1. Faites cuire une grosse patate douce entière au four à 180°C pendant 45 min à 1h, enlevez le peau, pesez 200 g de chair et mixez la avec l'extrait de vanille
2. Dans le mixeur, ajoutez le beurre de cacahuètes, et le chocolat préalablement fondu (je le passe 2 fois 1 minute au micro-ondes en général)
3. Dans un autre bol, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, cacao, bicarbonate, fleur de sel et ajoutez ces ingrédients secs au mélange précédent, en mélangeant bien avec une spatule
4. Jetez-y une poignée de noisettes grillées concassées et pépites de chocolat si vous voulez, versez le tout dans un moule à cake huilé ou moule carré et enfournez à 180°C pendant 20 minutes
5. Dégustez refroidit si vous voulez une version moelleuse, ou après un passage au frigo pour une texture plus compacte