

Recette #dessert

Cake au chocolat léger et sans farines

Ingédients

100 g de chocolat noir
100 g de crème de coco + 1cas
50 g de beurre de cacahuètes
1 cac de levure chimique
100g de poudres d'amandes

Étapes

1/ Dans une petite casserole faites fondre le chocolat et la cas de crème de coco puis versez le chocolat fondu dans un récipient et laissez de coté
2/ Dans un saladier mélangez les œufs et la crème de coco. Ajoutez le beurre de cacahuètes, le chocolat et mélangez de nouveau.
3/ Puis versez la poudre d'amandes et la levure chimique.
4/ Préchauffez le four à 180°C
5/ Versez la pâte dans un moule chemisé de papier sulfurisé. Puis enfourné 30 min à 180°C ;
6/ Laissez refroidir et dégustez.
Ps : c'est meilleur après une nuit au frigo !