

Cake au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes

125 g chocolat
100 g sucre
125 g beurre
4 oeufs entiers
75 g maïzena =7,5 cuill. à soupe rases
50 g farine
1 sachet levure chimique
50 g amandes effilées

Préparation: 15 min Cuisson: 45 min

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau, puis le verser dans une terrine avec le sucre et le beurre ramolli. Homogénéiser la pâte au fouet pour la rendre plus légère. Ajoutez 4 oeufs entiers un à un, puis la Maïzena, la farine, la levure et les amandes.

Beurrer un grand moule à cake ou deux moules moyens. Verser la pâte très lisse. Cuire à four doux (th. 4) 45 minutes.

Temps de préparation: 1:00

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: 100 desserts - Coll. Cuisine légère

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo