

Gâteau moelleux au chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 45g de beurre doux
- 35g de beurre demi-sel (ou beurre doux et une pincée de sel)
- 2 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable (le sirop d'érable donne un petit goût très agréable au gâteau, si vous n'en avez pas de problème, remplacez-le par 25g de sucre supplémentaires)
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 100g de farine T45

Préparation

1. Recette : Préparer un bain-marie, et faire fondre les deux beurres et le chocolat ensemble.
2. A part, fouetter les œufs avec le sucre, la vanille en poudre et le sirop d'érable.
3. Ajouter ensuite le chocolat et le beurre fondus et bien mélanger.
4. Terminer en incorporant la farine tamisée et la levure.
5. Une fois que l'appareil est homogène, le verser dans un moule beurré et fariné, ou pour plus de gourmandise vous pouvez aussi le chemiser avec de la poudre d'amandes ou de noisettes.
6. Faire cuire le gâteau environ une demi-heure dans le four préchauffé à 180°C, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
7. Laisser refroidir avant de démouler et de déposer le gâteau sur une grille pour qu'il finisse de refroidir.
8. Déguster tiède ou à température ambiante !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com