

Cake vin rouge, chocolat & cannelle (Rotweinkuchen)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 260 g de farine
- 180 g de chocolat en copeaux
- 125 g de sucre
- 6 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe bombée de cacao en poudre non sucré
- 6 cuillères à café de cannelle

Préparation

1. Rendre le beurre pommade, et le mélanger avec le sucre.
2. Incorporer ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien à chaque étape.
3. Ajouter ensuite la vanille, le cacao, la levure et la cannelle.
4. Incorporer ensuite la farine, et terminer en ajoutant le vin rouge petit à petit, puis le chocolat en copeaux (ou râpé).
5. Faire cuire à 130°C pendant environ 1h (planter un couteau dans le cake, la lame doit ressortir sèche).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com