

Moelleux chocolat & fleur de sel

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 75g de beurre doux
- 75g de beurre demi-sel
- 100g de sucre muscovado
- 4 œufs
- 50g de farine
- 50g de maïzena
- 5g de levure
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 1 cuillère à café de sel

Préparation

1. Recette : Fouettez les œufs avec le sucre et l'arôme vanille.
2. Faites fondre le beurre et le chocolat doucement au bain-marie, puis ajoutez-les aux œufs.
3. Incorporez ensuite la farine, la maïzena, la levure et le sel.
4. Versez la pâte dans un moule ou dans un cercle de 18cm de diamètre (si vous voulez un gâteau épais, sinon vous pouvez utiliser un moule de 20 ou 22cm).
5. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 25 minutes (à surveiller avec la pointe d'un couteau).
6. Laissez tiédir, puis saupoudrez avec un peu de fleur de sel.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com