

Moelleux au chocolat vegan

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 180g de farine
- 55g de cacao en poudre sans sucre
- 3g de levure
- 175g de sucre (j'ai fait un mélange de sucre en poudre et de cassonade)
- 75g d'huile neutre
- 200g d'eau
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. de base.
2. Après, vous pouvez l'agrémenter avec ce que vous voulez (j'y ai mis quelques pépites de Dulcey par exemple) mais rien d'obligatoire !
3. Ajoutez l'huile neutre (et la vanille si vous voulez), puis le sucre.
4. Terminez en ajoutant la farine et la levure (puis la fleur de sel et les pépites de chocolat si vous en mettez).
5. Versez dans un moule beurré de 18cm de diamètre environ (si vous utilisez un moule plus grand, pensez à adapter le temps de cuisson puisque le gâteau sera plus fin), puis enfournez à 180°C pendant 30 à 35 minutes.
6. Laissez un peu refroidir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com