

Moelleux chocolat & noisette sans gluten

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 125g de chocolat noir
- 75g de chocolat au lait
- 75g de beurre
- 80g de sucre
- 4 œufs
- 40g de maïzena
- 150g de poudre de noisette
- 5g de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1. : de chocolat noir de chocolat au lait de beurre de sucre 4 œufs de maïzena de poudre de noisette de levure chimique 1 pincée de sel Recette : Fouettez les œufs avec le sucre.
2. Faites fondre les chocolats avec le beurre.
3. Ajoutez-les aux œufs.
4. Incorporez la maïzena, la levure et la poudre de noisette, puis une pincée de sel.
5. Versez la pâte dans un cercle de 18cm de diamètre, puis enfournez à 180°C pour 25 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com