

# Gâteau chocolat & amande sans gluten

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

## Ingrédients

- 200g de chocolat noir
- 125g de beurre
- 4 œufs
- 80g de poudre d'amande
- 120g de sucre

## Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à avoir un mélange blanchi et gonflé.
3. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus, puis terminez avec la poudre d'amande.
4. Versez la préparation dans un moule ou un cercle beurré, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 40 minutes.
5. Laissez tiédir avant de démouler, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)