

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT SANS GLUTEN



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients :

- * 200 g de chocolat noir crémant
- * 4 jaunes d'oeufs
- * 4 blancs d'oeuf monté en neige avec un peu de citron
- * 50 g de farine de coco
- * 50 g de farine de riz
- * un peu de poudre à lever sans gluten (facultatif)
- * 140 g de sucre de canne
- * 140 g de beurre
- * 1 petit verre de lait selon envie
- * vanille et cannelle selon goût
- * 1 glaçage au chocolat selon envie (facultatif)



Préparation :

1. Préchauffe le four à 170 °C (thermostat 5)
2. Beurre ou graisse un moule à gâteau
3. Dans un récipient : mets les jaunes d'oeuf, le sucre, la vanille et la cannelle, mélanger pour que ça devienne mousseux
4. Ajoute les farines (et la poudre à lever), bien mélanger
5. Ajoute le lait, bien mélanger
6. Dans une petite casserole en cuivre, faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux
7. Verse le mélange de chocolat dans la pâte, bien mélanger
8. Ajoute les blancs d'oeufs, mélange délicatement
9. Verse la pâte dans le moule (si trop de pâte, en faire des muffins ?)
10. Enfourne pour 25 minutes. Le gâteau (et muffins) sont prêts quand on pique avec une pointe de couteau et qu'il n'y a pas de pâte dessus. 😊
11. Quand le gâteau est tiède, démoule-le et ajoute le glaçage

