



Mon cake au chocolat tout moelleux

Ingrédients:

- 3 œufs
- 50g de miel liquide (j'ai mis du miel de mille fleur)
- 80g de sucre (j'ai pris de l'extra-fin)
- 50g de poudre d'amandes
- 80 g de crème liquide entière (10 cl) (j'ai remplacé par de la crème fraîche à 5 %)
- 80 g de farine
- 5 g de levure chimique (1/2 paquet)
- 15g de cacao en poudre (3 cuil. à soupe rases)
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 30 g de chocolat noir fondu à 70% de cacao (j'ai mis le chocolat qui me restait dans le placard lol)

Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C.

Mélangez les oeufs, le miel et le sucre.

Ajoutez la poudre d'amandes puis le mélange farine cacao et levure.

Versez la crème et le beurre fondu et mélangez à nouveau.

Ajoutez ensuite le chocolat fondu et mélangez.

Versez dans un moule à cake et enfournez.

Faites cuire pendant 45 minutes environ. Une lame de couteau insérée au centre du cake doit ressortir sèche.

Bon appétit !