

Cake moelleux au chocolat et elben

Ingrédients

2 oeufs
180 gr de farine
75 gr de sucre
200 gr de chocolat au lait
100 gr de beurre fondu
250 ml de elben (lait fermenté)
1 sachet de levure
1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat selon son habitude

Mélanger le beurre, le sucre et le sel

Ajouter les oeufs un à un

Incorporer le chocolat fondu

Mettre la farine et la levure tamisées

Ajouter le elben

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné si pas en silicone pour ma part c'est le moule étoile de Demarle

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>