

Cake au chocolat pauvre en glucides fait avec Tagatesse

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de barre de chocolat
sel
200 grammes de beurre (fondu)
200 grammes de farine tamisée
4 œufs
barre de chocolat (à votre choix)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Mélangez le Tagatesse et une pincée de sel avec le beurre et la farine tamisée.**
3. **Pétrissez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse.**
4. **Incorporez les œufs un à un à la pâte et fouettez à l'aide d'un mixeur ou d'un robot de cuisine.**
5. **Beurrez légèrement et farinez un moule à cake et versez-y la moitié de la pâte.**
6. **A ce stade, ajoutez le chocolat en petits morceaux.**
7. **Versez le restant de la pâte sur le chocolat. Enfournez le cake 45 minutes.**
8. **Après 45 minutes sortez le cake du four. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un pique à brochette métallique dans le milieu du gâteau. Si elle ressort sèche, le gâteau est cuit.**
9. **Laissez refroidir. C'est prêt !**