



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 !