

Le Cake au chocolat de Nicole

RV balade à Cerisiers 14 mars 2011



Ingédients:

- . 125g de chocolat,
- . 100g de sucre,
- . 125g de beurre,
- . 4 œufs entiers,
- . 75g de Maïzena (7 cuillerées ½ à soupe rases),
- . 50g de farine,
- . 1 sachet de levure chimique Alsacienne Alsa,
- . 50g d'amandes effilées.
- .

Etapes de préparation (15mn) :

- Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau, puis le verser dans une terrine avec le sucre et le beurre ramolli.
- Homogénéiser la pâte au fouet pour la rendre plus légère.
- Ajouter 4 œufs entiers un à un, puis la Maïzena, la farine, la levure et les amandes.
- Beurrer un grand moule à cake ou deux moules moyens.
- Verser la pâte très lisse.
- Cuire à four doux (Th.4) 45 minutes .