

Cake au Chocolat

Ingrédients pour : 6 personnes

- 180 g de cassonade
- 1 pincée de sel fin
- 50 g de cacao en poudre
- 4 œufs
- 30 g de sirop d'érable
- 180 g de farine T55
- un peu de farine pour le moule
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de beurre
- un peu de beurre pour le moule

Préparation : 30 minutes

Réfrigération : 08 heures

Cuisson : 01 heure



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 0.90 Euros
par personne**

Préparation

Dans un saladier, mélangez le sucre, le sel et le cacao

Ajoutez les œufs, le sirop d'érable, la farine, la levure et mélangez à nouveau

Terminez par le beurre fondu

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné

Laissez-la reposer au réfrigérateur toute une nuit

Le lendemain, préchauffez le four à 160°C

Donnez un coup de couteau peu profond au centre du cake sur toute sa longueur

Enfournez-le pour 1 heure

Démoulez le cake à froid et dégustez-le avec une glace à la vanille

