Gâteaux et desserts au chocolat

Cake ultra chocolat

1h	10 min	45 min	5 min	372
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cake

- 250 g **Farine complète**
- 100 g **Beurre**
- 100 g **Sucre roux**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Chocolat au lait**
- 50 g **Pépites de chocolat**
- 5 cl **Lait demi-écrémé**
- 1 c. à café **Levure chimique**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Râper le chocolat au lait et le mettre dans un bol.
3. Ajouter le beurre et faire fondre le tout pendant 1 minute au micro-ondes. Mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter le sucre roux, et fouetter à nouveau.
5. Incorporer les œufs un par un, tout en continuant à fouetter.
6. Mélanger la farine avec la levure chimique puis l'incorporer au mélange précédent en alternant cuillère après cuillère avec le lait.
7. Terminer en ajoutant les pépites de chocolat et une pincée de sel.
8. En garder quelques unes pour mettre sur le cake avant d'enfourner.
9. Verser la pâte dans un moule à cake en silicone ou tapissé de papier sulfurisé.
10. Enfourner pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche du cake.

Étape 2

Dressage

1. Laisser reposer 5 minutes dans le moule, démouler et laisser refroidir sur une grille.