



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.