



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

GÂTEAU AU CACAO

TEMPS DE PREPARATION: 15 mn

CALORIES AU 100 g : 162

CALORIES A LA PART : 135 (6 parts)

INGREDIENTS:

4 œufs
30 g de miel
20 g de farine
20 g de maïzena
1 sachet de levure chimique
15 g de cacao en poudre non sucré
200 g de fromage blanc à 0% de M.G

METHODE :

Pour tous les amoureux de ces arômes qui nous font chavirer dans le royaume de la gourmandise, ce gâteau au cacao est une pure merveille, alors laissez vous tenter !

Commencez par casser les œufs dans un récipient puis ajoutez le miel. Mélangez le tout.
Ajoutez la farine, la maïzena, la levure chimique et le cacao poudre, puis mélangez de nouveau l'ensemble à l'aide d'un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux.
Incorporez le fromage blanc. Préchauffez votre four à 150°C (Thermostat 5) pendant 10 mn.
Versez dans un moule en silicone ou antiadhésif, puis enfournez dans le four chaud.
Laissez cuire pendant 30 à 35 mn environ, tout en surveillant la cuisson régulièrement.
Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir

Une délicate odeur de cacao envoûtera votre cuisine et personne ne pourra résister à cet appel.
Dégustez tout simplement !