Cake chocolat et miel

Ingredients
50g de beurre
100g de chocolat noir
65g de miel de sarrazin
3 oeufs
180g de farine
10g de levure chimique
2cuillères à soupe de crème liquide entière

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat noir en morceaux 3 min70C/vitesse 2

Ajouter le miel et les oeufs 15s/vitesse 3

Verser la farine, la levure et la crme liquide 20s/vitesse 3.5

Remplir aux 3/4 les empreintes

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et dmouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr