



Gâteau au chocolat light

Ingredients

60g de cassonade
250g d'haricots rouges cuits
150g de chocolat noir
1 cuillère à soupe d'huile
50g de chocolat au lait
3 oeufs

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre les haricots et l'huile 10s/vitesse 4, racler les bords et renouveler 2x

Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser dans le bol 15s/vitesse 4.5

Ajouter les oeufs 20s/vitesse 3.5, puis la cassonade 15s/vitesse 9

Mettre au four pendant environ 20 minutes