



Cake à la danette au chocolat

Ingredients

2 pots de danette au chocolat
3 oeufs
150g de sucre
10g de levure chimique
50g de crème liquide entière
25g de cacao non sucré
65g d'huile
220g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four 170C

Tamiser toutes les poudres ensemble : la farine, la levure et le cacao

Mélanger ensemble les oeufs, le sucre, la danette, la crème liquide et l'huile

Ajouter les poudres tamisées et mélanger

Verser la préparation dans un moule à cake beurré

Enfourner pendant 45 minutes

ASTUCE

- Ne prolonge pas trop la cuisson pour garder un cake bien moelleux
- Laisse tiédir avant de démouler
- Vérifie la cuisson avec une pointe de couteau
- Ce cake se conserve environ 2 à 3 jours bien emballé
- Pour encore + de gourmandise tu peux rajouter des pépites de chocolat