

Cakounet de Philippe Conticini

Ingredients
120g d'oeuf
115g de beurre
100g de chocolat noir
50g de chocolat au lait
55g de sucre muscovado
45g de farine
15g de farine de châtaignes

Étape de la recette

- Pour un cake de 20cm -

Prchauffer le four 160C

Faire fondre ensemble le beurre, le chocolat noir et le chocolat au lait

Fouetter les oeufs et le sucre

Incorporer le mlange chocolat/beurre fondu

Ajouter les farines et mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne

Verser la pte dans le moule cake pralablement beurr

Enfourner 20 minutes

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