



Conseils



D'ailleurs, ce gâteau au chocolat est également parfait comme gâteau d'anniversaire.

Cake Caotina®



Pour 8 personnes



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 180 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine blanche
- 70 g d'épeautre
- de Caotina Original en poudre
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾
- 100 g de Caotina Crème Chocolat⁽²⁾
- 50 g de beurre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure et la poudre de chocolat Caotina et les incorporer à la pâte.
- ♥ Chemiser un moule de papier cuisson et y verser 2/3 de la pâte. Répartir dessus 2-3 cs. de Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾, puis recouvrir du reste de pâte.
- ♥ Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 40 min. Laisser refroidir.
- ♥ Pour le glaçage, faire fondre le beurre avec la Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, laisser tiédir, puis en napper le gâteau.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table» (image et recette de kidsamtisch.ch).