

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gâteau au chocolat de notre enfance



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- 1 verre de :
- Farine de riz blanc
- Amandes en poudre

- Farine de noix
- Sucre
- 1,5 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 4 oeufs
- 200g de chocolat noir fondu
- 2 c. à s. de purée d'amandes blanches diluées dans un peu d'eau

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients dans un saladier puis versez dans le moule et cuisez pendant 45 minutes environ.
3. Savourez!

Un papy Brossard maison?

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)