

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Gâteau aux pépites de chocolat



Imprimer

Commenter

Préparation: **5**

Ingrédients

6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de châtaigne
- 1 verre de farine de riz blanc
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes blanches

- 1 cuillère à soupe de purée de noisettes
- 1 pincée de bicarbonate
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 oeufs
- 80g environ de chocolat noir à concasser en pépites

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau et portez-la à ébullition.
2. Mélangez les ingrédients dans un saladier et versez dans le moule.
3. Cuisez 20 minutes au vitaliseur.

Comme un air de brioche

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](#)