



Cake au chocolat

Ingredients

Cake

3 oeufs
200g lait concentré sucré
110g de beurre
150g de farine
200g de chocolat noir
10g de levure chimique

Glaçage rocher

20g d'huile
150g de chocolat au lait
35g d'amandes hâchées

Cake

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre au micro onde

Dans un saladier mélanger ensemble la farine, la levure, les oeufs, le lait concentré sucré.

Puis y ajouter le chocolat et le beurre fondu

Losque la pâte est homogène, la verser dans le moule à cake et enfourner environ 40 minutes

Glaçage rocher