



Cake chocolat et miel

Ingredients

50g de beurre
100g de chocolat noir
3 oeufs
180g de farine
10g de levure chimique
65g de miel de sarrazin
2cuillères à soupe de crème liquide entière

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir en morceaux au bain marie ou micro onde

Ajouter le miel, les oeufs et bien mélanger

Verser la farine, la levure, la crème liquide et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Remplir aux 3/4 les empreintes

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et démouler