



Cake à la danette au chocolat

Ingredients

2pots de danette au chocolat
3 oeufs
150g de sucre
10g de levure chimique
50g de crème liquide entière
25g de cacao non sucré
65g d'huile
220g de farine

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Tamiser toutes les poudres ensemble : la farine, la levure et le cacao

Mélanger ensemble les oeufs, le sucre, la danette, la crème liquide et l'huile

Ajouter les poudres tamisées et mélanger

Verser la préparation dans un moule à cake beurré

Enfourner pendant 45 minutes

ASTUCE

- Ne prolonge pas trop la cuisson pour garder un cake bien moelleux
- Laisse tiédir avant de démouler
- Vérifie la cuisson avec une pointe de couteau
- Ce cake se conserve environ 2 à 3 jours bien emballé;
- Pour encore + de gourmandise tu peux rajouter des pépites de chocolat