



Gâteau au chocolat sans gluten

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 70 g de beurre demi sel
- 70 g de sucre
- 4 œufs
- 70 g de farine de riz
- 1 c. à soupe de beurre pour le moule

Ustensiles

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 moule à gâteau

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux.

3. Versez le sucre dans un saladier et ajoutez les œufs. Battez au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux.
4. Ajoutez le chocolat puis la farine de riz. Mélangez bien.
5. Beurrez un moule et versez la préparation.
6. Enfournez une trentaine de minutes.

Astuces

Pour ne pas faire de trou dans le gâteau quand vous vérifiez la cuisson,
piquez-le avec un spaghetti ou un pic en bois.
Et pour un petit goût vanillé, ajoutez à la pâte, un sachet de sucre vanillé
Vahiné.