

Gâteaux Choco - Marron

Ingrédients :

150g de chocolat noir dessert
100g de beurre
4 oeufs
80 g de sucre de canne complet
100 g de farine de riz complet
4 grosses cuillères à soupe de purée de chataignes
(attention si vous la prenez sucrée, diminuez la quantité de sucre)
1/4 de cuillère à café de bicarbonate de sodium



Réalisation :

Faites fondre le chocolat avec le beurre.
Pendant ce temps travaillez bien les oeufs avec le sucre. Ajoutez à ce mélange le chocolat puis la purée de chataignes, bien mélanger.
Versez ensuite la farine avec le bicarbonate, remuez.
Mettez dans un moule beurré, cuire au four 180°, 35mn.
Et après cuisson, je rajoute du sucre glace ou de la noix de coco râpée.....