
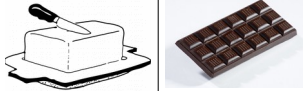
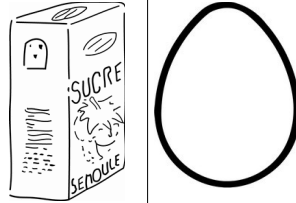


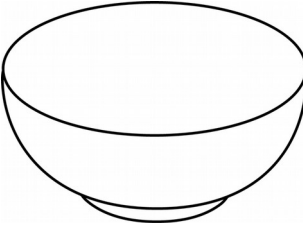
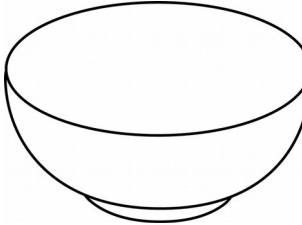


CAKE AU CHOCOLAT NOIR (SANS GLUTEN)

Ingrédients :

			
4 OEUFS	140g de SUCRE	30g de MIEL	130g de BEURRE
			
190g de CHOCOLAT NOIR	100g de FARINE de RIZ	5g de LEVURE	

 © Can Stock Photo - csp8958399			
			
Préchauffer le FOUR à 170°	Faire fondre le BEURRE et le CHOCOLAT NOIR	Dans un saladier, mélanger le SUCRE et les OEUFS.	Ajouter le MIEL et mélanger.

					
					
<p>Ajouter la FARINE de RIZ et la LEVURE peu à peu</p>	<p>Ajouter le BEURRE et le CHOCOLAT fondus</p>	<p>Beurrer et fariner un MOULE à cake</p>	<p>Verser la pâte dans le moule.</p>		
					
 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>					
<p>Mettre au FOUR à 170° (th5) entre 45 minutes à 1 heure</p>					