

## Moelleux chocolat noisette (Cook'in)



*Je vous livre aujourd'hui une recette transmise par ma conseillère Demarle. Cette recette est prévue pour le moule cosy. Je n'ai pas ce moule mais le moule tablette que j'ai utilisé sans rien changer à la liste des ingrédients et c'était parfait.*

*Un **gâteau** moelleux, et parfumé à la noisette à refaire sans hésiter.*

- 120 gr de chocolat noir
- 120 gr de beurre mou
- 3 œufs
- 100 gr de sucre glace
- arôme vanille
- 30 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- 80 gr de poudre de noisettes

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie

Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse

Réserver.

Mettre les œufs et le sucre dans le bol du Cook'in muni du fouet et programmer 8 min, 40°, vit 5.

Le mélange doit devenir crémeux et tripler de volume.

Passer ensuite en vit 2 et rajouter le chocolat, puis la farine, la levure chimique, la poudre de noisette et l'arôme vanille.

Préchauffer votre four à 150°.

Verser la préparation dans votre moule et enfourner 40 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler et décorer le dessus du gâteau à votre guise.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*