

Bundt cakes chocolat sésame

Pour 6 bundt cakes

3 œufs

80gde sucre

50g de farine de blé

50g de farine d'épeautre

1/2 sachet de levure

100ml de lait végétal (noisette pour moi)

50ml d'huile neutre

150g de chocolat noir

4 cuil à soupe de sésame blond

Glaçage

120g de chocolat noir à 70% de cacao

60g de beurre

Graines de sésame

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie, incorporez-le au mélange œufs-sucre puis ajoutez les farines, la levure, le lait et l'huile. Mélangez incorporez le sésame et versez la pâte dans les moule à bundt cake. Enfournez à 180°C pendant 20 minutes

Laissez refroidir les cakes avant de les démoulez.

Glaçage : Dans une casserole faites fondre le beurre avec le chocolat, mélangez et laissez refroidir un peu avant de verser le glaçage sur les bundt cakes et saupoudrez de graines de sésame.