

GÂTEAU LÉGER AU CHOCOLAT

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat
- 2 Oeufs
- 60g Farine
- 1 Sachet de Levure Chimique
- 4 CS Edulcorant
- 2 Courgettes

Recette :

- > Préchauffer le four à 190°C > Râper les courgettes
- > Cuire les courgettes râpées 5 min dans une casserole d'eau bouillante
- > Egoutter les courgettes et essorer à l'aide de papier absorbant
- > Fouetter les oeufs et l'édulcorant
(Thermomix : 20 Sec / Vit 4)
- > Faire fondre le chocolat (Thermomix : 3 min / Vit 2 / 60°C)
- > Rajouter les courgettes râpées essorées
- > Mixer (Thermomix : 10 sec / Vit 6)
- > Racler les parois du bol
- > Rajouter la farine et la levure chimique
- > Mélanger et obtenir un mélange homogène
(Thermomix : 20 sec / Vit 4)
- > Mettre le mélange dans un moule > Enfourner 35min à 190°C