

Mini Cake cacao et amandes



PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mettre toute les ingrédients secs (farine, poudre d'amande, cassonade, cacao, levure), mélanger.
3. Dans un autre saladier, mélanger le yaourt, l'œuf et le lait.
4. Verser le mélange sec dans celui des liquides petit à petit en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Verser dans un moule à mini cake (beurré si besoin) et parsemer d'amandes effilées.
6. Enfourner pour 17 minutes environ.
7. Laisser tiédir et démouler. Puis laisser refroidir complètement avant de déguster.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS

- 1 yaourt nature 0%
- 100 g de farine
- 60 g de poudre d'amande
- 40 g de cassonade
- 1 œuf
- 10 g de cacao non sucré
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 100 g de lait
- Amandes effilées

ASTUCES & CONSEILS

- ...