



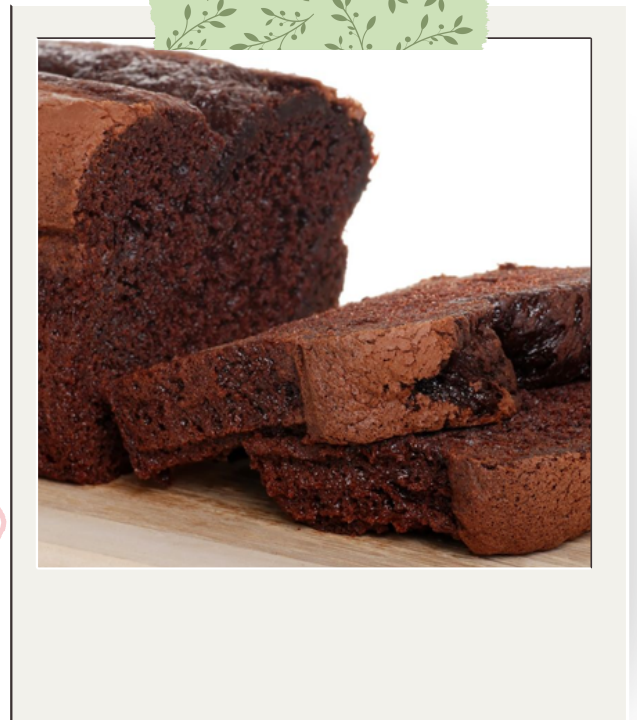
RECETTE

Gâteau au chocolat sans sucre

ajouté ni matière grasse



6 / 8 personnes



Ingrédients :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 160g de compote de pomme sans sucre ajouté
- 3 œufs
- 80g de farine
- 1 sachet de levure chimique



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C
2. Faites fondre le chocolat
3. Ajoutez la compote et les œufs puis mélangez
4. Ajoutez progressivement la farine et la levure chimique
5. Mettez la pâte dans un moule beurré
6. Faites cuire 25 à 30 min
7. À la sortie du four, laissez refroidir 1 h avant de démouler
8. Régalez-vous !

