

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Gâteau au chocolat de notre enfance



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

**Ingrédients**

6

- 1 verre de :
- Farine de riz blanc
- Amandes en poudre
- Farine de noix
- Sucre
- 1,5 verre d'eau
- 1 pincée de bicarbonate
- 4 oeufs
- 200g de chocolat noir fondu
- 2 c. à s. de purée d'amandes blanches diluées dans un peu d'eau

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, mélangez tous les ingrédients dans un saladier puis versez dans le moule et cuisez pendant 45 minutes environ.
3. Savourez!

*Un papy Brossard maison?*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)