Gâteau aux pépites de chocolat

Préparation: **5**

Ingrédients
6

- 1 verre de farine de sarrasin
- 1 verre de farine de châtaigne

- 1 verre de farine de riz blanc
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes blanches
- 1 cuillère à soupe de purée de noisettes
- 1 pincée de bicarbonate
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 oeufs
- 80g environ de chocolat noir à concasser en pépites

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau et portez-la à ébullition.
2. Mélangez les ingrédients dans un saladier et versez dans le moule.
3. Cuisez 20 minutes au vitaliseur.

Comme un air de brioche

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