

Gâteau au chocolat et fruits secs facile à réaliser avec les petits bouts



Ingrédients

- 120g d'amandes en poudre
- 90g de poudre de noix
- 80g de beurre
- 100g de sucre glace
- 50g de farine
- 100g de chocolat pâtissier noir
- 5 blancs d'œufs
- Quelques fruits secs pour la déco (raisins secs, noix de cajous, amandes, baies de goji, noix)

Recette

- 1) Préchauffer le four à 180 degrés
- 2) Mélanger les aliments secs ensemble
- 3) Faire chauffer beurre et chocolat dans une même casserole
- 4) Les ajouter aux aliments secs
- 5) Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange
- 6) Mettre le tout dans un moule à cake bien beurre
- 7) Décorer le dessus du gâteau avec des fruits secs
- 8) Enfourner à 180degres pour 20min
- 9) Le gâteau est très fondant

Un délice à partager et très facile à réaliser avec les enfants



www.highlightspirit.fr