

MOELLEUX AU CACAO EN POUDRE

8 PERSONNES :

100g de farine

120g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

120g de cacao en poudre (type Nesquik)

4 oeuf

30g de beurre

10cl de lait

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la levure, le sel et le cacao. Bien mélanger.
3. Ajouter les jaunes d'oeufs et le beurre fondu.
4. Pour obtenir un mélange bien homogène, rajouter du lait. Réserver.
5. Battre les blancs en neige (au batteur mais cela se fait très bien aussi au fouet) et les incorporer délicatement dans la préparation chocolatée en faisant attention à ne pas casser les blancs.
6. Verser dans un moule chemisé (ou beurré/fariné) et enfourné à 180°C pendant 30min.

Très moelleux et le même goût qu'un gâteau au chocolat classique!

LES CONSEILS DE NINA: attendez vous à un moelleux au chocolat,

pas un fondant ni un coulant ☐