



Cake au chocolat

Ingredients

cake

3 oeufs
200g lait concentré sucré
110g de beurre
150g de farine
200g de chocolat noir
10g de levure

Glaçage rocher

150g de chocolat au lait
20g d'huile
35g d'amandes hâchées

Cake

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et le beurre 2min/70°C/vitesse 2

Ajouter le reste des ingrédients 15s/vitesse 3.5

Enfournier environ 40 minutes

Glaçage rocher