



Cake chocolat et miel

Ingredients

50g de beurre
100g de chocolat noir
65g de miel de sarrazin
3 oeufs
180g de farine
10g de levure chimique
2cuillères à soupe de crème liquide entière

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat noir en morceaux 3 min 70°C/vitesse 2

Ajouter le miel et les oeufs 15s/vitesse 3

Verser la farine, la levure et la crème liquide 20s/vitesse 3.5

Remplir aux 3/4 les empreintes

Enfourner pendant environ 25 minutes

Laisser refroidir et démouler