

Gâteau au chocolat sans matière grasse



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 150g de chocolat noir
- 2 bananes
- 3 œufs
- 45g de poudre d'amande
- 45g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- Astuce : vous pouvez ajouter fruits secs (noisettes, noix, amandes...) ou même des fruits frais de type framboises, myrtilles... dans votre gâteau.



Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez les bananes avec une fourchette.

Ajoutez les œufs et la poudre d'amande et mélangez encore.

Incorporez ensuite la farine et la levure tout en continuant à mélanger. Ajoutez les fruits à la fin (si vous souhaitez en mettre).

Tapissez les parois de votre moule à gâteau de farine puis versez la pâte à gâteau dans votre moule.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.