

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette magazine « saveurs » adaptée au Thermomix

Gâteau pérugien chocolat noisette

Un point positif : il ne contient PAS DE BEURRE.



Préparation pour une plaque à pâtisserie Tefal de 37,5 X 27,5 cm (diamètre intérieur)

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le bol du TM

100 g de chocolat pâtissier coupé en petits carrés. Mixer 8 sec VIT 5. A réserver dans un petit bol.

Dans le bol du TM

300 g de farine
100 g de maïzena *OU* 400 g de farine
120 g de sucre
1 sachet de levure chimique
une pincée de sel
+ 4 oeufs
+ 500 g de fromage blanc (ou de crème fraîche)
+ le chocolat réservé (mixé ci-dessus)
+ 100 g de noisettes entières



Mélanger 1 min VIT 4 en vous aidant avec la spatule.

Verser la pâte dans une plaque à pâtisserie. Bien l'étaler à la spatule pour utiliser toute la plaque.



Y enfoncer des carrés de chocolat pâtissier, à intervalles réguliers = 270 g environ
-J'utilise 1 plaque 1/2 de chocolat- et les recouvrir de pâte à l'aide de la spatule.

Faire cuire 20 à 25 min th 200°C. Il faut que le dessus soit tout doré.



Le gâteau est plat, de 2 ou 3 cm de haut et recouvre toute la surface de la plaque.

Il se garde plusieurs jours dans une grande boîte hermétique plate style Tupperware (après que les gourmands en aient mangé quelques morceaux hi hi hi !).

Et lorsqu'il refroidira, vous pourrez le chauffer légèrement au four micro-ondes, pendant quelques secondes, pour qu'il retrouve ses carrés de chocolat coulants à l'intérieur....Ah ah !!! Toutes les astuces sont bonnes pour se régaler...

Pourquoi pas d'autres variantes : avec des amandes, noix, noix de pécan, raisins, noix de coco râpée, pistaches.