

Cake aux 2 chocolats

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de beurre (allégé à 41 %)
- 5 cl de lait (écrémé)
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, le sucre, les jaunes d'œufs, le lait, la farine et la levure. Répartissez la pâte dans 2 saladiers.

Faites fondre le chocolat noir avec 2 cs d'eau dans une petite casserole. Idem avec le chocolat blanc.

Mélangez le chocolat noir à votre premier saladier et le chocolat blanc avec le second.

Montez vos blancs en neige très fermes. Répartissez-le entre les 2 saladiers en mélangeant délicatement (avec une marise de préférence).

Beurrez un moule à cake, versez délicatement la pâte au chocolat noir puis versez la pâte au chocolat blanc par-dessus.

Mettez au four pendant 10 minutes à 200°C puis 35 à 45 minutes à 150°C (j'ai laissé 35 minutes, il manquait un tout petit peu de cuisson).

Laissez refroidir, démoulez et dégustez.

- Temps de préparation : 10-15 minutes
- Temps de cuisson : 45 à 59 minutes
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 72 propoints pour la totalité (on fait environs 10 bonnes parts)
- Recette approuvée par ma chouquette (19 mois).

Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.