

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix perso

Gâteau Titus au chocolat



250 g de chocolat noir
200 g de sucre
125 g de noisettes moulues grossièrement
4 oeufs
75 g de farine
5 CS d'eau
1/2 sachet de levure chimique

Au micro-ondes, faire fondre le chocolat dans l'eau.
Verser le tout dans le bol du TM.

Ajouter les jaunes (réserver les blancs pour les monter en neige) +
le sucre + le beurre fondu non bouillant + les noisettes + la farine + la levure.

Mélanger le tout 30 sec VIT 6.

Monter les blancs en neige. Les incorporer au mélange chocolaté.
Verser la préparation dans un moule à cake.
Cuire à feu doux > 150 à 180° pendant 40 à 50 min.

Il sera moelleux à coeur si vous le laissez seulement 40 min.