

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CAKE DANETTE CHOCOLAT



Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 à 50 min

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 2 pots de Danette au chocolat
- 1 pot d'huile de tournesol (pot de Danette vidé et lavé)
- 1 pot de lait entier (pot de Danette vidé et lavé)
- 1 pot de sucre semoule (pot de Danette vidé et lavé)
- 3 pots de farine (pot de Danette vidé et lavé)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs, le sucre, la vanille et l'huile végétale jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez les pots de Danette au chocolat, le lait, mélangez bien puis incorporez petit à petit les ingrédients secs (farine et levure).

Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la pâte et laissez cuire pendant 40 à 50 min selon votre four.

Afin de savoir si la pâte de votre cake est cuite, plongez dans celui-ci la lame d'un couteau, si elle ressort sèche, vous pouvez sortir votre gâteau du four, sinon laissez-le encore quelques minutes.

Démoulez le cake et laissez refroidir sur une grille.

www.paprikas.fr