



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Màdevise : Vite, beau et bon !*



Gâteau rapide choco-caramel

C'est un délicieux gâteau moelleux à souhait, prêt en quelques minutes. Il fera la joie de votre goûter. J'avais trouvé récemment des gouttes de chocolat au caramel, à utiliser plutôt pour des fondues au chocolat mais que j'ai décidé d'intégrer dans un gâteau. Mission réussie !!



INGREDIENTS :

3 gros œufs
160 gr de beurre fondu
160 gr de farine avec poudre auto-levante
160 gr de sucre
1 pincée de sel
100 gr de gouttes de chocolat au caramel

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.
Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine, le sel et le beurre.
Continuer de battre pour avoir un mélange bien lisse.
Faire fondre les gouttes de chocolat au micro-ondes et l'ajouter à la préparation.
Verser la préparation dans le moule de votre choix beurré ou en silicone.
Enfourner pour 30 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. La pointe doit ressortir sèche.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>