

Chocolate chip cookie cake



Ingrédients :

- 130 g de farine
- 160 g de cassonade
- 120 g de beurre mou
- 1 œuf
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 1,5 cuillère à café de levure chimique
- 120 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec la vanille liquide et l'œuf. Ajoutez le sucre et mélangez à nouveau. Ajoutez ensuite la farine, la levure et la pincée de sel et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez enfin les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.

Beurrez et farinez un moule à gâteau puis versez la préparation dedans.

Faites cuire pendant 20 minutes environ puis laissez-le encore 10 minutes four éteint et porte entre-ouverte.

Sortez-le du four, laissez-le tiédir ou refroidir et dégustez !