

The Chocolate Princess Cake

Ingrédients :

250 g de chocolat

60 g de beurre mou

60 g d'huile

6 œufs

6 cuillerées à soupe rases de farine

125 g de sucre

Préchauffer le four à 190°C/th.5.

Battre les blancs en neige ferme et faire fondre le chocolat.

Ajouter le beurre et l'huile au chocolat fondu, puis les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et enfin les blancs en neige...

Verser la pâte dans un cul de poule* généreusement beurré et fariné, puis enfourner pendant 45 minutes.

Ce gâteau reste moelleux au centre.

Attendre quelques minutes avant de le démouler.

*ça devrait aussi fonctionner dans un saladier en pyrex !!