

Cake rapide double chocolat (version light)

Ce cake est excellent pour le petit déjeuner ou le goûter des enfants, car il n'est pas gras. Pour une version encore plus légère, tu peux supprimer les pépites de chocolat noir.

Pour une version sans lactose, il suffit de remplacer la quantité de yaourt au lait de vache par du yaourt au soja, il n'y aura aucune différence au niveau du goût ou de la texture.

Recette

220 g de farine
35 g de cacao en poudre
½ C à café de sel
1 C à café de levure chimique
¼ C à café de bicarbonate de sodium
150 g de compote de pomme non sucrée
80 ml d'huile
220 g de sucre
2 gros œufs
1 C à café de vanille liquide
150 g de yaourt nature
150 g de pépites de chocolat noir (facultatif)

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Beurre ton moule à cake. Pour être encore plus décontractée au démoulage, découpe un rectangle de papier cuisson aux dimensions du fond de ton moule, et fais le bien adhérer en chassant les bulles d'air.

Mélange les ingrédients secs : farine, cacao, sel, levure, bicarbonate et pépites de chocolat.

Dans un autre bol, mélange les autres ingrédients : compote, huile, sucre, œufs, vanille et yaourt. Fouette bien.

Verse le mélange liquide dans le mélange sec. Mélange juste ce qu'il faut pour lier le tout, sans travailler la pâte.

Verse le tout dans ton moule, et enfourne pour 45 à 60 minutes. En fonction de la forme de ton moule, ce sera plus ou moins long. Certains moules à cake sont étroits et longs et d'autres plus courts et un peu arrondis. Donc à toi de juger, mais en tous cas la cuisson sera au minimum de 45 minutes.

Ton cake est cuit lorsqu'il dégage une bonne odeur de chocolat, et qu'un couteau planté en ressort sec (sauf s'il rencontre des pépites de chocolat ...). Attends 10 minutes avant de démouler sur une grille. Ce gâteau est meilleur une fois refroidi, chaud il est pas terrible du tout ... Alors sois patient, et tu seras récompensé(e).

