



Gâteau au chocolat sans gluten



Ne pas confondre avec le biscuit au chocolat sans gluten !

Un dessert gourmand et moelleux . A vous le choix du contenant de moulage , rond , carré ou style cake.

Idéal pour les amateurs du sans gluten !

Ingrédients :

60 g de beurre mou

140 g de sucre

4 œufs (soit 80 de jaune et 120 gr de blanc)

60 g de maïzena

1 pincée de sel

200 g de chocolat noir de couverture

Décoration :

Amandes effilées , sucre impalpable , fruits confits

Préparation :

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Mélangez le beurre mou, le sucre et 1 pincée de sel.

Clarifier vos œufs (séparer blanc et jaunes)

Ajoutez le chocolat fondu au mélange beurre tout en fouettant, puis les jaunes un par un, puis la maïzena . Le moment de l'ajout de la maïzena sera plus long car le mélange est assez compact

Si vous le souhaitez, ajoutez à votre pâte des amandes , des noisettes concassées , vous pouvez mais rester raisonnable , c'est un gâteau au chocolat pas aux amandes avec du chocolat.

Montez les blancs en neige ferme .

Incorporez en trois fois , le délicatement sera obligatoire vu la densité du mélange.

Versez la pâte à gâteau au chocolat dans un moule graissé et faites cuire le gâteau au chocolat, pendant 40 min, à 150° .

Le dessus du gâteau doit légèrement craqueler, mais l'intérieur doit rester fondant.

Démoulez lorsque votre gâteau au chocolat est tiède.

Vous pouvez le saupoudrer légèrement de sucre impalpable .

Infos – Conseils :

La maïzena peut être remplacée par de la farine normale.

Dégustation parfaite avec une crème anglaise sur le tour en fond d'assiette. Avec une boule de glace vanille.