



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gâteau chocolat - fraises 100% micro-ondes .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de levure chimique
- 10 cl de lait
- 110 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de fraises
- 3 gros oeufs
- 5 c.à.s d'eau
- 50 g de poudre d'amandes
- 60 g de farine
- 80 g de beurre pommade
- 80 g de sucre en poudre

- Mettre le beurre à température ambiante le temps de ramollir le beurre
- Faire fondre le chocolat avec l'eau pendant 2 minutes au micro-ondes puissance 850W
- Ajouter le beurre, mélanger et réserver
- Ajouter ensuite les fraises lavées, équeutées et coupées en petits dés
- Dans un saladier battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine, la levure puis le lait, bien mélanger
- Verser sur la préparation au chocolat, incorporer la poudre d'amandes, et mélanger
- Verser jusqu'à mi-hauteur dans un moule à cake ou à tarte en pyrex beurré
- Faire cuire au micro-ondes pendant 7-8 minutes puissance 850W
- Attendre avant de démouler, placer au réfrigérateur une fois froid

Conseils :

- Utiliser des fraises fraîches, coupées en gros dés ou épaisses lamelles à la dernière minute, elles seront davantage visible dans le gâteau

