



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

. Gâteau chocolat - oranges confites 100% micro-ondes .



© Manou / Cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c de levure chimique
- 10 cl de lait
- 110 g de chocolat noir pâtissier
- 20 g d'amandes et noisettes
- 3 c.à.c de cannelle en poudre
- 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
- 80 g d'orange confites

- 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 oranges confites détaillées 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 en silicone
- Faire cuire au micro-ondes pendant 8 minutes puissance 850W
- Attendre avant de démouler, placer au réfrigérateur une fois froid

Astuce :

- Pour que les écorces d'oranges ne tombent pas au fond du gâteau, il faut préalablement les enrober de farine
- Pour un effet moins compact 2 solutions : consommer 30 minutes après la fin de la cuisson ou augmenter la proportion de levure chimique (attention ça risque de déborder du moule)



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs