

Carré Chocolat Cerise pour Adultes

Ingrédients :

- * 100 g de chocolat
- * 200 g de noisettes entier
- * 200 g de sucre
- * 250 g de farine
- * 1 CC de sucre vanillé
- * 1 sachet de levure chimique
- * 4 oeufs
- * 200 g de vin rouge (ou vin chaud refroidi)
- * 200 g d'huile
- * 800 g de cerises au sirop



Préparation :

Mixez tous les ingrédients sauf les cerises pendant 1 minute, vitesse 6, puis versez le mélange dans le Flexipat 2 cm. Egouttez les cerises et parsemez-les sur la pâte.

Faites cuire 40 minutes à 180°C (th.6).

Suggestion : Pour pouvoir partager ce gâteau avec vos enfants, remplacez le vin par du jus de cerise ou raisin.

Source : Wunderkessel.de