

Gâteau aux 2 chocolats

Ingrédients :

- * 80 g de [pistoles de chocolat noir](#)
- * 40 g de [pistoles de chocolat blanc](#)
- * 40 g de farine
- * 40 g de Maïzena
- * 50 g de poudre d'amandes
- * 120 g de sucre
- * 5 oeufs
- * 1 CS de jus d'orange
- * 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule **Tablette (FM 497)** sur la plaque perforée.

Fouettez les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et le jus d'orange. Ajoutez ensuite les pistoles de chocolats, la farine, la Maïzena et la poudre d'amande. Incorporez enfin les blancs montés en neige. Mélangez délicatement, puis versez dans le moule.

Faites cuire environ 40 minutes.

Note : Pour toute commande sur notre site [Gourmandises®](#), vous pouvez utiliser mon code **BOU09274**.