

Cake au chocolat de Maja (avec des blancs d'œufs)

Pour un moule à cake (beurré et fariné si nécessaire):

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de beurre à température ambiante
- 150 g de sucre
- 125 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel



Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec 5 cs d'eau.

Mélanger le beurre mou et le sucre de façon à obtenir un appareil onctueux. Ajouter le chocolat fondu.

Incorporer petit à petit la farine en mélangeant bien. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser le tout dans le moule et enfourner. Laisser cuire 45 min (à adapter selon les fours).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>