

CAKE AU CHOCOLAT AU LAIT ET GINGEMBRE CONFIT



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn environ

Pour 4 mini cakes:

200 g de chocolat au lait de couverture

3 oeufs

80 g de sucre en poudre

10 cl de lait

60 g de farine

1 càc de levure

20 g de beurre fondu

80 g de gingembre confit coupé en petits dés

Beurre et farine pour les moules

Préchauffer le four à 180°.

Au micro-ondes, faire fondre le chocolat et le beurre par petites impulsions.

Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le lait, la farine et la levure en mélangeant bien. Incorporer soigneusement le chocolat fondu. Terminer par les dés de gingembre confit.

Beurrer et fariner les moules et les remplir jusqu'au 3/4 avec la pâte.

Enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.