

# GATEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTES



## Ingrédients :

- 60 g de chocolat noir
- 60 g de chocolat au caramel
- 80 g de beurre mou
- 20 g de noisettes en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de sucre roux
- 2 c à c de sucre vanillé

## Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 10
- à l'arrêt de la minuterie, régler 8 minutes à 37 ° vitesse 1, puis réserver
- nettoyer le bol, puis y ajouter les noisettes en poudre, la levure, la farine, les œufs, le beurre, le sucre et le sucre vanillé et mixer 30 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le chocolat fondu et mixer 20 secondes à vitesse 5
- poser le moule sur la plaque perforée
- répartir la pâte dans le moule et mettre au four pendant 25 minutes

THERMOMINOUX 2013

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