Gâteau chocolat et betteraves rouges

Recette :

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 200g de betteraves rouges cuites
- 3 œufs
- 80g de sucre roux
- 80g farine
- ½ levure chimique
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 150°.
- ✓ Faire fondre le chocolat au micro-ondes
- ✓ Ajouter le beurre au chocolat fondu et mélanger.
- ✓ Dans un récipient, battre les œufs et le sucre roux puis ajouter la farine et la levure.
- ✓ Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- ✓ Incorporer le chocolat et mélanger à nouveau.
- ✓ Réduire la betterave en purée et l'ajouter au mélange.
- ✓ Remplissez au ¾ des petits moules et mettez à cuire 20 minutes environ.