

Gâteau betterave-chocolat

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 300g de betterave mixée en purée
- 200g de chocolat noir
- 150g de sucre
- 4 œufs
- ½ sachet de levure
- 80g de farine
- 50g de poudre d'amande

Préparation de la recette :

1- Fouettez dans un bol les œufs entiers avec le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux puis ajoutez la purée de betterave et mélangez.

2- Ajouter le chocolat fondu.

3- Ajouter la poudre d'amande, la farine et la levure. Mélangez bien.

4- Enfourez pour 35min à 180°C.

