La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Cake au chocolat et mandarines

Dessert Facile

Préparation : 20 mn
Cuisson : 45 mn

Un cake moelleux que nous avons dégusté avec gourmandise...

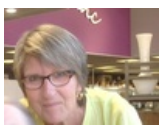
Ingrédients

- 3 oeufs
- 170 gr de sucre fin
- 170 gr de farine
- 130 gr de beurre
- 100 gr de chocolat noir
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de rhum
- 2 mandarines

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C. Dans un bol cassez les 3 œufs ,ajoutez le sucre fin et fouettez vivement.
2. Ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre, la levure, la farine. Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes et ajoutez-le au mélange ainsi que le rhum, puis mélangez.
4. Epluchez les mandarines et coupez les quartiers en morceaux.
5. Beurrez et farinez votre forme à cake, versez une partie de la pâte et parsemez-la de morceaux de mandarine.
6. Ajoutez l'autre moitié de la pâte et garnir avec le reste de mandarines. Mettre au four pour 45 min.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode