



4 pers.



30 min



180°C

GÂTEAU CHOCOLAT LÉGUMINEUSES

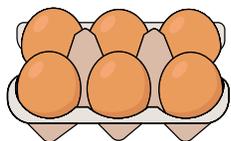


Préparation

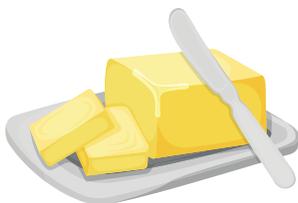
Ingrédients



240 g de légumineuses cuites



4 oeufs



100gr de beurre



80 g de cacao 100%



160 gr de sucre



1 sachet de levure chimique

1



Préchauffer le four à 180°C.

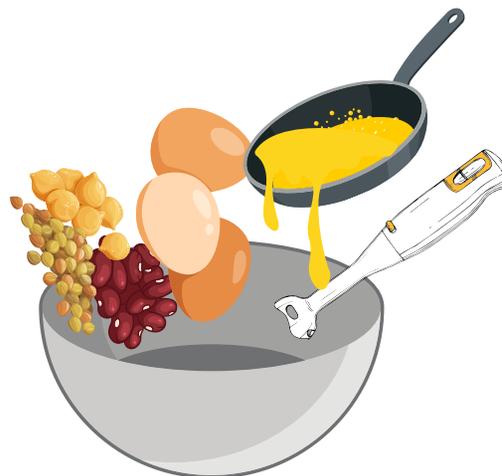
2

Faire fondre le beurre.



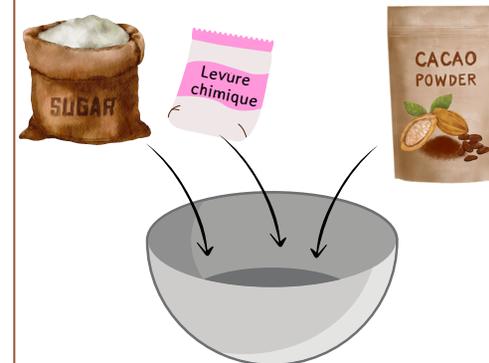
3

Dans un saladier, mixer en purée les légumineuses, les oeufs avec le beurre.



4

Ajouter par la suite le reste des ingrédients.



5

Verser la pâte dans un moule à gâteau et la cuire 30 minutes

