

Gâteau au chocolat sans gluten à la farine de lentilles

Ingrédients

Nombre de personnes



200 g de chocolat pâtissier



100 g de farine de lentilles




100 g de sucre




125 g de beurre



5 oeufs

 AJOUTER À MA LISTE DE COURSES

Préparation

Imprimer 

TEMPS TOTAL : 30 MIN

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Etape 2

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Etape 3

Hors du feu, ajouter le sucre, les oeufs et la farine de lentilles tamisée.

Etape 4

Remuer le tout et mettre dans un plat à four sur une feuille de papier cuisson.

Etape 5

Cuire 20 min.