



Gâteau au beurre de cacahouètes et son glaçage chocolat

Préparation : 10 min | Cuisson : 20 minutes | Temps total : 30 minutes

Ingrédients pour le gâteau :

- 250g de farine
- 100g de sucre
- 1 c.à.s rase levure chimique
- 1/4 c.à.s de bicarbonate de soude
- 120g de beurre de cacahouètes
- 250ml de lait d'amandes
- 1 c.à.c de cannelle

Ingrédients pour le glaçage au chocolat :

- 100g de chocolat noir dessert
- 2 c.à.s bombées d'huile de coco (la mienne était solide)
- 40ml de lait végétal
- 2 c.à.s de beurre de cacahouète ou de purée d'amandes (noisettes ou autre)
- Quelques amandes brisées pour la décoration



Préparation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.

2/ Dans un robot - blender, mixer le lait d'amande, le beurre de cacahouètes et le sucre.

3/ Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate et la cannelle. Mixer à nouveau.

4/ Dans un moule huilé, verser la préparation et enfourner pendant 20 minutes à 180°C (chaleur tournante). Le gâteau est cuit quand la pointe du couteau ressort propre du centre. Attendre un peu avant de le démouler et le mettre sur une grille pour qu'il refroidisse.

5/ Glaçage : Commencer à faire fondre le chocolat au bain marie avec l'huile de coco.

6/ Ajouter le beurre de cacahouètes ou la purée d'amandes, mélanger puis ajouter le lait végétal.

7/ Étaler le glaçage sur le gâteau et saupoudrer d'amandes brisées.
C'est hyper gourmand ! A consommer avec modération ! Ou pas !

Bon appétit !

Krystalife