



Gâteau healthy Et moelleux au chocolat

Préparation : 10 min | Cuisson : 25 minutes | Temps total : 35 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200g de chocolat pâtissier 70% de cacao en morceaux
- 200g de dattes dénoyautées
- 3 œufs
- 60ml d'huile de coco
- 1/2 c.à.c de levure chimique
- 1/2 c.à.c de poudre de vanille



Préparation:

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Dans votre robot, mixez les morceaux de chocolat et la levure chimique.

3/ Ajoutez les dattes, les œufs, l'huile de coco et la vanille en poudre. Mixez à nouveau.

4/ Mettez cette préparation dans un moule à manquer (20x20cm environ) et bien aplatir pour qu'elle épouse parfaitement le moule.

5/ Enfourez pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pointe de votre couteau ressorte propre.

6/ Laissez refroidir un peu avant de démouler.

Vous pouvez manger le gâteau tel quel ou le décorer selon vos envies. J'ai ajouté des fraises et quelques décorations pour le rendre plus festif.

Bon appétit!