



Gâteau chocolat & cerise



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 20 min **Cuisson** : 45min **Pour** : 6/8 personnes

Il vous faut :

- 150g de chocolat noir pâtissier
- 150g de beurre
- 100g de sucre en poudre
- 60g de farine
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g de **Cerises** entières déshydratées
-



Les conseils du chef

- préchauffer le four à 180°C, beurrer un moule à gâteau
- faire fondre le chocolat, séparer les blancs et jaunes d'œufs
- mélanger le beurre et 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange mousse
- ajouter chocolat et jaunes d'œufs
- monter les blancs en neige et ajouter le sucre restant et incorporer au mélange
- mettre la moitié de la pâte dans le moule puis disposer les Cerises C'O Fruit et enfin le reste de la pâte
- cuire 45 min à 180° C puis laisser refroidir

Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com

Et aussi sur les réseaux sociaux !

