

Ice cream chocolate cake.



Ingrédients : 300 g de crème glacée Carte d'Or chocolat noir ramollie à température ambiante, 200 g de farine, 100g de sucre, 1 sachet de levure chimique, 80 g de noix ou noix de pécan, 50 g de cassonade, 25 g de beurre.

Préchauffer le four à 180°C. Préparer le crust aux noix : mixer tous les ingrédients. Réserver.

Préparer le cake : mélanger au batteur électrique tous les ingrédients jusqu'à obtenir un appareil homogène. Verser dans un moule à cake (27cm de long), puis répartir le crust sur toute la surface. Enfourner et laisser cuire 35 à 40 minutes.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan