

Gâteau surprise



Saison

Toute l'année



Difficulté

Facile



Temps

5 min



Cuisson

40 min



Ce qu'il vous faut (si vous êtes 6)

1 petite courgette ou 1 petit morceau de courge ou de butternut râpée
3 oeufs
200g de chocolat

70g de farine
80g de sucre (ou moins selon votre goût)
1/2 sachet de levure

A faire

Préchauffer le four à 180°C.

Râper le légume (courgette ou butternut ou carotte).

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.

Ajouter au légume râpé, la farine, le sucre, la levure, le chocolat fondu et les oeufs.

Verser dans un moule à cake et enfourner 30 à 40 min à 180°C.

- Variantes -

Vous pouvez remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amande ou de noisette ou bien utiliser de la farine de châtaigne, de la maizena...

Vous pouvez également ajouter des graines oléagineuses (amandes, noisettes, pistaches, noix, ...) concassées pour apporter du croquant.

Afin de réduire le temps de cuisson, vous pouvez disposer la pâte dans des moules individuels (10-15 min).



Restez chez vous, prenez soin de vous.

En cas de besoin le SSU est là pour vous. ssu@univ-lyon2.fr