

Gâteau au chocolat et à la betterave

Ingrédients

- 300 g de betterave cuite et mixée
- 200 g de chocolat fondu et refroidi
- 50 g d'amandes en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de farine

Préparation

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux

Ajoutez la purée de betterave et le chocolat fondu

Ajoutez la poudre d'amandes, la farine, la levure, le cacao et le sel

Mélangez bien et versez dans un moule à gâteau légèrement huilé ou dans des moules à muffins

Enfournez à 180°C

15 minutes pour des muffins ou 35 minutes pour un gâteau

