LACUISINEDEVERO.CH

CAKE CHOCOLAT & AVOCAT

Temps de préparation: 9mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 1 Gros Avocat
- 80g Sucre blanc
- 30g Sucre vanillé Thermomix®
- 4 Oeufs entiers
- 1 Sachet de levure chimique
- 100g Farine de blé
- 200g Chocolat noir

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°. Préparer un moule avec du papier de cuisson.

- Placer le chocolat noir dans le bol mixer 10 sec/vitesse 10. Faire fondre 5 min/ 50°/ vitesse 3. Racler les parois du bol.
Ajouter l'avocat dans le bol puis mélanger 30 sec/ vitesse 3.5.
Réserver dans un récipient.
Rincer le bol.

- Ajouter les œufs entiers et le sucre dans le bol avec le fouet fouetter 3 min/ vitesse 4.
Ajouter la farine, la levure, puis le mélange chocolat-avocat.

Verser la préparation dans le moule et placer au four 30 minutes.

Le laisser refroidir avant de le démouler.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com