

Les recettes de la CPTS



Gâteau chocolat courgettes



Préparation:

Préparation 10 min

Cuisson 20-25 min

1. Préchauffer le four à 180°C (TH.6)
2. Faire fondre le chocolat au bain marie avec une cuillère à soupe d'eau.
3. Fouetter les œufs avec le sucre dans un saladier.
4. Râper finement la courgette et l'ajouter au mélange sucre/œufs.
5. Verser le chocolat fondu dans le mélange.
6. Ajouter ensuite la farine et la levure.
7. Verser le tout dans un moule à gâteau
8. Enfourner pendant environ 20 minutes.

Pour encore + de plaisir :
Vous pouvez saupoudrer à la fin de la cuisson des amandes effilées ou de la noix de coco rapée.