

CAKE CHOCOLAT CARAMEL Façon « Daim »

INGREDIENTS :



- ŒUFS ENTIERS : 3 unités
- SUCRE SEMOULE : 80g
- YAOURT NATURE : 1 unité
- HUILE NEUTRE (TOURNESOL, COLZA) :40 ml
- CARAMEL LIQUIDE : 100 ml
- CHOCOLAT NOIR PEPITES : 70 g
- FARINE DE BLE : 125 g
- LEVURE CHIMIQUE : 1 sachet
- SUCRE GLACE : 10g
- VANILLE EN POUDRE, SEL FIN

RECETTE :



- PRECHAUFFER LE FOUR A 170°C.
- CASSER LES ŒUFS
- MELANGER AVEC LE SUCRE, BLANCHIR LE MELANGE.
- INCORPORER LA FARINE, LA LEVURE, LA VANILLE ET LE SEL.
- AJOUTER LE MELANGE HUILE ET YAOURT AU MELANGE PRECEDENT.
- AJOUTER LE CARAMEL ET LES PEPITES DE CHOCOLAT.
- VERSER L'APPAREIL DANS UN MOULE A CAKE GRAISSE.
- CUIRE A 160°C, PENDANT 40 MIN ENVIRON.
- DEMOULER, LAISSER REFROIDIR ET SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE.

