CAKE AU CHOCOLAT ET FRUITS SECS

RÉALISATION DU CAKE AU CHOCOLAT ET FRUITS SECS :

Recette d'un cake original puisqu'il est au chocolat et aux fruits secs. Ce **cake chocolat fruits secs** est un mariage parfait pour résister aux frimas de l'hiver et à la morosité des trop courtes journées.

Préchauffer le four à 160°C. Dénoyauter les dattes et les couper en morceaux. Couper les abricots secs en morceaux. Laver les raisins et les faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude le temps de terminer la préparation du cake au chocolat et et fruits secs. Beurrer le moule. Casser le chocolat et le faire fondre avec deux cuillères à soupe d'eau tiède. Ajouter le beurre au chocolat fondu et mélanger. Ajouter la farine en pluie au mélange précédent et tourner. Ajouter le sucre et le lait. Terminer en ajoutant les oeufs un par un. Essorer les raisins et les ajouter à la pâte ainsi que tous les fruits secs et le rhum. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et faire cuire le cake au chocolat 50 minutes dans un four préalablement chauffé à 160°C. Vérifier la cuisson du cake au chocolat avec la pointe d'un couteau ou une aiguille à tricoter. La pointe doit ressortir propre si elle est plongée au centre du cake au chocolat et aux fruits secs.

Imprimer la page

du cake au chocolat et fruits secs

Recette du cake au chocolat et fruits secs

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr