

GÂTEAU AU CHOCOLAT

sans sucre et sans beurre !



INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de stevia spéciale pâtisserie
- 100 g de farine
- 300 g de courgette
- 4 œufs
- 1 sachet de levure

USTENSILES

- un économe
- une râpe
- un couteau
- une casserole
- un saladier
- un fouet
- un moule

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher la courgette et la râper finement.
3. Faire fondre le chocolat et la courgette ensemble au bain marie, tout en mélangeant.
4. Ajouter la stevia et mélanger.
5. Ajouter la farine et la levure et mélanger.
6. Casser les œufs un par un en mélangeant entre chaque œuf.
7. Verser le mélange dans un moule et enfourner pendant 25 à 30 minutes selon la cuisson souhaitée.