Le Cake 100 Grammes

Pour 6/8 personnes :

- **100 g de farine**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre**
- **100 g de beurre (recette maison ici !)**
- **100 g de pépites de chocolat**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre très rapidement le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis réserver.
4. Incorporer le mélange farine/levure à la préparation.
5. Ajouter ensuite la poudre d'amande puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer les pépites de chocolat délicatement.
7. Dans un moule à cake généreusement beurré verser la préparation.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Avant de démouler, il faut bien penser à laisser refroidir le cake.
   Il se dégustera très facilement tout au long de la journée : du petit déjeuner au diner !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !