

## Gâteau au chocolat (peu sucré et sans lait)

Pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre :

- 200 g de bon chocolat noir à 70 % de cacao
- 120 g de purée d'amandes
- 5 oeufs
- 4 càs de sucre rapadura ou muscovado
- 4 càs d'huile d'olive
- 140 g de farine
- 1 bonne pincée de bicarbonate de soude

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).

Faire fondre le chocolat avec la de purée d'amandes.

Battre les oeufs et le sucre pendant deux, trois minutes.

Ajouter l'huile d'olive et le chocolat. Bien mélanger.

Ajouter la farine et le bicarbonate de soude.

Verser dans le moule recouvert de papier cuisson et faire cuire environ 40 minutes.

