



# Cake au chocolat

(sans gluten)

- 4 œufs
- 140 g de sucre
- 30 g de miel
- 3 g de sel
- 130 g de beurre
- 190 g de chocolat noir
- 100 g de farine de riz
- 5 g de levure chimique sans gluten

Préchauffez votre four à 170°C.

Faites fondre votre beurre et votre chocolat au bain-marie.

Mélangez vos œufs avec votre sucre puis ajoutez votre miel.

Tamisez votre farine et votre levure et ajoutez-les aux autres ingrédients. Ajoutez le sel et mélangez.

Pour finir, ajoutez votre mélange beurre/chocolat fondu.

Versez-le tout dans votre moule à cake préalablement graissé.

Faites cuire entre 45 minutes et 1 heure.