

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CAKE TOFU, AMANDES ET CHOCOLAT

Préparation : 25min, Cuisson : 20min, Pour : 6 personnes

Il vous faut : 400g de tofu soyeux, 300g de chocolat noir, 75g de maïzena, 50g de poudre d'amandes, 1/2 sachet de levure chimique, 5cl d'huile neutre

Ustensile : 1 moule à cake de 24cm x 8,5cm

Coupez grossièrement 120g de chocolat pour en faire de grosses pépites. Faites fondre le chocolat restant avec l'huile au bain-marie ou au micro-onde.
Chauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la maïzena, la poudre d'amandes et la levure.
Mixez le tofu soyeux jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Incorporez le mélange précédent puis le chocolat fondu. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.
Versez la pâte dans un moule à cake préalablement chemisé de papier de cuisson.

Enfournez pour 35min.

Bon à savoir : Si la pâte vous semble épaisse, ajoutez un peu de boisson végétale ou du lait de coco. Ce cake n'est sucré que par le chocolat; vous pouvez remplacer une partie ou la totalité du chocolat noir par du chocolat au lait pour une version plus sucrée.