



Cake Merano

 Végétarien

 65 min Cuisson au four + 25 min Mise en place et préparation

 Informations nutritionnelles par part (1/16) 380 kcal, F 23 g, Kh 36 g, E 6 g

Ingrédients pour 8 personnes

1

200 g de beurre
4 œufs
2.5 dl d'espresso, froid

Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre le beurre dans une casserole, verser dans un grand bol, laisser tiédir un peu. Incorporer les œufs et l'espresso.

2

150 g de chocolat noir ou pépites de chocolat
300 g de farine
1 sachet de poudre à lever
175 g de sucre
200 g de noisettes moulues ou amandes moulues
1 pincée de sel
0.3 c.c. de cannelle

Hacher grossièrement le chocolat, mélanger avec farine, poudre à lever, sucre, noisettes, sel et cannelle, incorporer à l'appareil, verser la pâte dans le moule chemisé.

3

2 c.s. d'espresso
100 g de sucre glace

Cuisson: env. 65 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, déposer sur une grille.

4

Mélanger l'espresso et le sucre glace pour obtenir un glaçage épais, en napper le cake encore chaud.

Remarques

Moule: Pour un moule à cake de 30 cm, chemisé de papier cuisson

Conservation: env. 4 jours au réfrigérateur, enveloppé dans du film alimentaire.