



Pour 4 personnes

Cake pois chiches et cacao



Ingrédients :

EPICERIE

Pois chiches : 245g
Cacao en poudre : 45g
Sucre en poudre : 150g
Levure chimique : 1 sachet

CREMERIE

Beurre : 95g
Œufs : 3

Recette :

- Préchauffez votre four à 180°C
- Mixer les pois chiches
- Faire fondre le beurre au micro-onde
- Dans un saladier, ajouter les pois chiches mixés, le cacao, le sucre, la levure et le beurre
- Mélanger
- Mettre la pâte dans un plat préalablement beurré
- Enfourner 45 minutes à 180°C

Les pois chiches remplacent la farine !



Bon appétit !