









Gâteaux chocolat patate douce

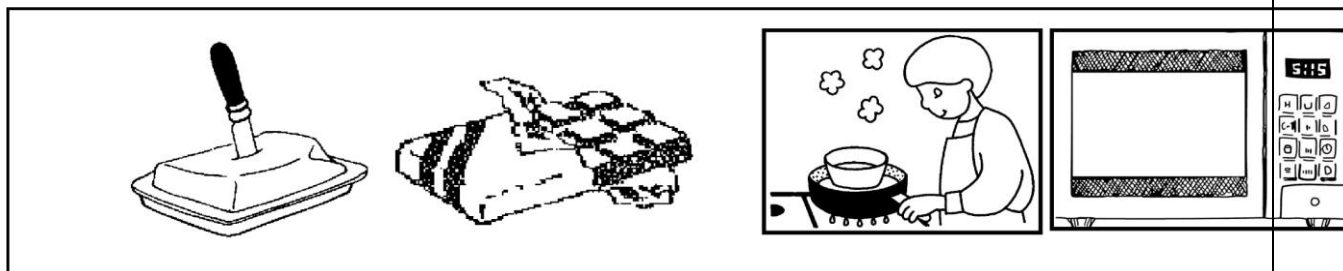
Ingrédients		Ustensiles
600 g  patate douce	100 g 	•  1 fouet  1 mixeur
150g de chocolat	1 cuilléré 	
100 g de 	10cl 	 1 moule à cake  1 cuillère en bois
125 g de sucre roux 	1 pincée de 	
3 		

Déroulement :

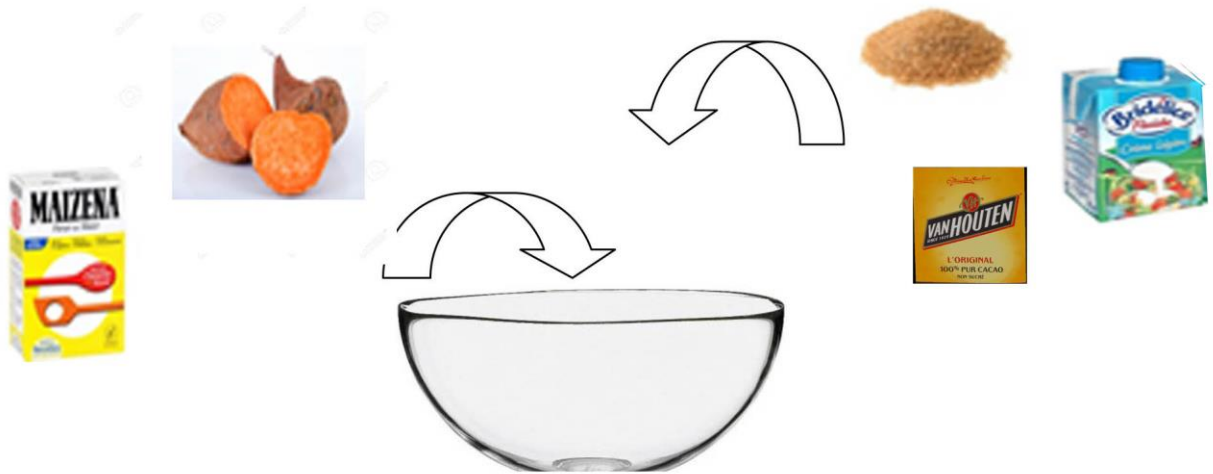
1 - Eplucher les patates douces et les faire cuire. Laisser refroidir. MIXER- les en purée.



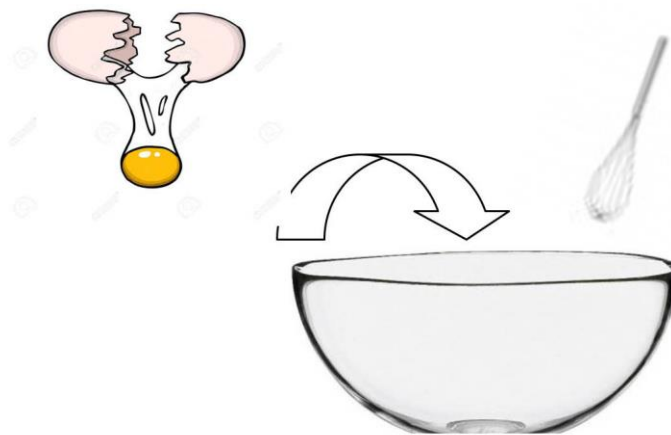
2- Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, ou au micro-onde



Mélanger les patates douces, la Maïzena,
le sucre, la crème et le cacao dans un saladier



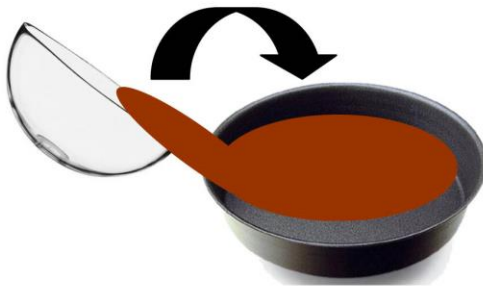
CASSER les oeufs. Les mélanger avec
la préparation.



AJOUTER le chocolat et le beurre fondus.



VERSER la pâte dans un moule beurré.



5 METTRE au four 30 minutes

