

## Gâteau au chocolat et amande

Ingrédients:

4 gros oeufs

200g de chocolat **une tablette de chocolat au lait soit 170 gr**

200g de beurre **180 gr**

2 bonnes cuillères de farine

120 g d'amandes en poudre

1 sachet de levure chimique

**déco**

**pâte à tartiner allégée au chocolat blanc**

**confettis daisy**

Préparation:

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie ou au micro-onde pour avoir un mélange lisse.

Battre les oeufs avec le sucre, ajoutez le mélange choco-beurre.

Mélanger la levure , farine , amande et les ajoutez.

Chemisez un moule et versez la pâte **pas fait j'ai utilisé le moule marguerite Demarle**, enfournez a 160° pendant 40 à 45 minutes.

**Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler**

**Décorer avec la pâte à tartiner et parsemer de confettis**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>