



That's Amore!



GATEAU AU CHOCOLAT ET LAIT RIBOT



Ingrédients : 220gr de farine, 1/2 c. à café de bicarbonate, 1 1/2 c. à café de levure chimique, 35gr de cacao, une pincée de sel, 1 oeuf battu, 3 blancs d'oeufs, 120ml de buttermilk (lait ribot), 7ml de huile de tournesol, 100gr de chocolat au lait, 2 c. à soupe de lait, 140gr de sucre, 2/3 c. à soupe de Bailey's.

Faites fondre le chocolat en morceaux et le lait au bain-marie.

Montez les blancs en neige avec le sucre. Dans un saladier, mélangez la farine, le bicarbonate, la levure, le sel et le cacao. Dans un autre saladier, mélangez l'oeuf, le buttermilk et l'huile. Versez le tout dans le saladier avec la farine, ajoutez le Bailey's et mélangez. Incorporez ensuite le chocolat fondu, puis les blancs montés, en mélangeant délicatement. Transférez le tout dans le moule huilé et cuisez pendant environ 40 minutes, dans un four préchauffé à 180°C. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.