

Duo de cake

(Sans beurre et sans sucre)



Vous connaissez le Duo de Cake ?

C'est une gourmandise que l'on voit en photo ci-dessus.

Je vous propose une recette sans sucre et sans beurre. L'absence de sucre peut-être remplacé par le chocolat, ça passe tip top. Au pire, mangez ce gâteau avec une petite boule de glace. J'ai bien dit petite 😊

J'ai trouvé cette recette sur le net et je remercie son auteur !

Ingrédients :

20 cl de crème liquide (légère si possible)

2 œufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

1 CC d'essence de vanille

100g de chocolat noir

Quelques petites de chocolat noir ou comme moi à défaut, une tablette concassée

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier, mettez la farine, la levure, les œufs, la crème et la vanille. Mélangez.

Pour que le mélange soit bien homogène (et pour moins de travail) j'ai utilisé un batteur électrique !

Séparez la pâte en deux parts égales.

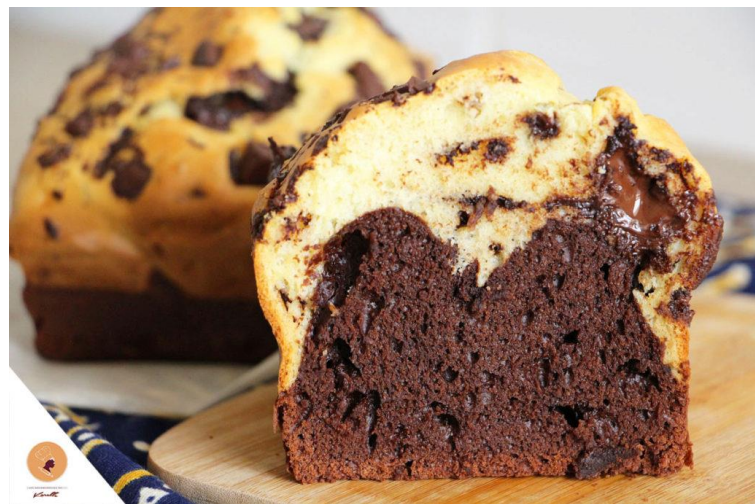
Dans l'une des moitiés, mettez 100g de chocolat fondu et mélangez. Dans l'autre, les pépites de chocolat (gardez-en un peu pour la fin 😊)

Versez la pâte au chocolat dans un moule. Pour faciliter le démoulage, je le recouvre de papier cuisson.

Versez par-dessus la pâte aux pépites de chocolat et parsemez le chocolat que vous avez gardé de côté.

Enfournez pendant 45 minutes, toujours à 180°

Une fois cuit, laissez tiédir avant de démouler 😊



Duo de cake

Ma recette modifiée ☺

Quelque peu gourmande (juste un tout petit peu ☺) et ne voulant pas gaspiller, j'ai utilisé les restes et ce qui commencé à s'abimer (ici des bananes).

Voici ma recette modifiée et je vous avoue que le résultat m'a bien plu c'est pourquoi j'ai souhaité la partager avec vous !!



MIAMMMM !!

Ingrédients :

20 cl de crème liquide (légère si possible)

2 œufs

150g de farine

1 sachet de levure chimique

1 CC d'essence de vanille

100g de chocolat noir

Quelques petites de chocolat noir ou comme moi à défaut, une tablette concassée

Et 2 bananes mûres

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°

Dans un saladier, mettez la farine, la levure, les œufs, la crème et la vanille. Mélangez.

Pour que le mélange soit bien homogène avec un batteur électrique !

Ecrasez les bananes en purée et gardez de côté.

Faites fondre 100g de chocolat et gardez-le de côté aussi. Gardez le reste pour les concasser en pépites de chocolat à conserver pour la fin.

Versez un peu de pâte au fond d'un moule. Pour faciliter le démoulage, je le recouvre de papier cuisson pu vous pouvez le beurrer et le fariner.



Versez par-dessus votre purée de banane puis versez votre chocolat fondu par-dessus.

Enfin recouvrez avec le reste de la pâte puis ajoutez les pépites de chocolat en les parsemant sur le dessus du cake.

Enfournez pendant 45 minutes, toujours à 180°

Une fois cuit, laissez tiédir avant de démouler 😊



Le tout servi avec 1 boule de glace mais chutttt !