

## « Molly cake au chocolat »



### Ingrédients (pour 8 – 10 personnes) :

- 250g de sucre
- 3 œufs
- 22g de farine
- 30g de cacao non sucré
- 250g de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique (10g)

### **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 160°C
2. Commencez par fouetter longuement le sucre et les œufs. Le mélange doit blanchir et doubler de volume. Comptez environ 10 minutes.
3. Tamisez la farine, levure et cacao en poudre. Incorporez au mélange précédent.
4. Montez la crème en chantilly et ajoutez-là à votre pâte. A la maryse, amalgamez le tout en veillant à faire retomber la chantilly.
5. Enfournez pour 50 minutes environ. Surveillez bien la cuisson, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Si vous voulez une version plus chocolatée, augmentez la quantité de cacao et adaptez celle de farine. Attention toutefois à ne pas trop avoir la main lourde sur le cacao, vous finiriez par altérer la texture du gâteau. On vous conseille de rester autour de 30 à 40 g de cacao en poudre.