



GATEAU MOELLEUX CHOCOLAT SAFRAN

Recette des sœurs Bien Elevées

Un mélange original, facile et épatant pour des convives !

0.05 g de safran en poudre (22 filaments mis en poudre)
50 g de farine
100 g de sucre
1 sachet de levure chimique
3 œufs
100 g de beurre

Préchauffer votre four à 180°C (th.6). Faire fondre au bain marie à feu doux le chocolat et le beurre coupé en morceau. Une fois fondu, ajouter le safran et bien mélanger.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la levure, les œufs puis la farine.

Ajouter le mélange fondu chocolat/beurre et mélanger vigoureusement.

Mettre en cuisson environ 20 minutes puis laisser refroidir quelques minutes avant de déguster.

... et s'il en reste le lendemain (on ne sait jamais), le safran aura encore plus de puissance !