



Gâteau moelleux chocolat safran

Recette des sœurs BienElevées

Un mélange original, facile et épatant pour des convives !

50 g de farine

100 g de sucre

1 sachet de levure chimique

3 œufs

100 g de beurre

0.05 g de safran en poudre (22 filaments mis en poudre)

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.

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