

# Gâteau de Savoie nappé au chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 234.375 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.418

## Les ingrédients

- 100.0 gr Farine de blé intégrale T150
- 100.0 gr Sucre
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 6.0 u Oeuf
- 100.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 4.0 cs lait demi écrémé

Etape 1:Casser les oeufs en separant les blancs des jaunes

Etape 2: Incorporer le sucre dans les jaunes et battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

Etape 3: Battre les blancs en neige ferme.

Etape 4: Incorporer la farine et la levure tamisées ensemble en petite pluie dans les jaune d'oeufs+sucre

Etape 5: Incorporer les blanc en neige dans la preparation précédente en soulevant la pâte pour pas que les blancs ne redescendent.

Etape 6 : Allumer votre four à 140°C laisser cuire en surveillant que le gateau ne colore pas trop ( si c'est le cas descendre la temperature ou laisser la porte du four légèrement ouvert et prolonger la cuisson).30min a 45 min le gateau devrait etre pret, il est cuit quand la pointe du couteau n'acroche plus.

Etape 7: le nappage au chocolat, dans une tasse faire fondre au micro-onde le chocolat coupé en morceaux. Puis ajoutez le lait. Mélanger énergiquement. Répartir le nappage sur l'ensemble du gâteau.

A déguster avec un grand verre de lait.