



Cake coco, grosses pépites de chocolat, 'presque' sans matière grasse ajoutée...

Pour un gros moule à cake (mon cake a légèrement débordé en cuisant...!)

- 250 g de farine
- 5 càs de coco râpée

- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 90 g de sucre roux (de 90 g à 120 g je dirais)
- 20 cL de crème liquide, légère ou pas
- 1 bonne dizaine de chocolat fourrés et/ou non fourrés coupés en assez gros morceaux

Battre les oeufs avec le sucre pour faire doubler le mélange de volume (au robot ou au batteur c'est plus facile !). Ajouter la crème liquide, la farine, la levure et la coco.

Ajouter enfin délicatement les morceaux de chocolat (ils sont plutôt tomber au fond du cake chez moi, essayez donc de les fariner légèrement, peut-être seront-ils mieux répartis mais pas sûr, car les morceaux sont relativement lourds...).

Préchauffer le four à 180°C. Verser la pâte dans le moule recouvert de papier cuisson. Cuire 45 min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau pointu, elle doit ressortir sans trace de pâte.