

Gâteau Chocolat 'healthy'

INGRÉDIENTS

Pour un moule à cake de 28 cm

15 dattes dénoyautées
250 ml de lait végétal
100 g de farine d'avoine
25 g de cacao
1 cc de cannelle (facultatif)
1 cc de levure chimique
1 cc de bicarbonate
1 pincée de sel
2 oeufs
60 g de pépites de chocolat

CONSERVATION

Température ambiante: 3 jours
Réfrigérateur: 1 semaine
Congélateur: 3 mois

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique. Dénoyautez 15 dattes et placez-les dans un saladier.
2. Versez dessus 250 ml de lait végétal chaud et laissez tremper pendant 10 minutes.
3. Mixez les dattes avec le lait végétal et versez cette purée dans un grand saladier.
4. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez soigneusement pour obtenir une pâte lisse.
5. Versez la pâte dans le moule à cake et faites cuire à 180°C (chaleur statique) pendant 40-45 minutes.
6. Laissez le gâteau complètement refroidir avant de le découper.

RÉGALEZ-VOUS 😊!