

# Gâteau truffé chocolat et beurre de cacahuète V.2



Pour 6 à 8 personnes :

200 g de chocolat

100 g de beurre de cacahuètes

40 g de beurre

50 g de sucre blanc + 50 g de sucre roux

30 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

3 œufs

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 160°C. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au micro-ondes, avec le beurre et le beurre de cacahuètes.
- Pendant ce temps, battre les œufs, avec les sucres, dans un saladier.
- Incorporer ce mélange dans le chocolat, en mélangeant vivement pour ne pas "cuire" les œufs. Incorporer la farine et la levure et mélanger de nouveau.
- Verser la pâte dans un moule à cake (*en silicone, de préférence*).
- Enfourner pour 25 à 30 minutes environ, en surveillant vers la fin (*le cœur doit ressortir encore légèrement humide*).
- Laisser refroidir à température ambiante, puis pour un cœur encore plus truffé, placer le gâteau du frais, 1 heure environ.
- Servir avec, idéalement, un peu de crème anglaise.

