



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !



Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

ENVOYER

Gâteau au chocolat à la mayonnaise



Ingredients

- 290 gr de farine
- 230 gr de sucre
- 2 c. à café de levure chimique
- 60 gr de cacao en poudre
- 230 gr de mayonnaise (sans moutarde)
- 290 ml de café (ou 290 ml d'eau)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 gr de pépites de chocolat
- 100 gr de chocolat
- 100 ml de crème (30% MG)

Pour le faire :



Step 1

Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol : la farine, le sucre, la levure chimique et le cacao en poudre.



Step 2

Mélanger tous les ingrédients humides dans un autre bol : la mayonnaise, le café et la vanille.



Step 3

Incorporer le mélange sec dans le mélange humide en 3 fois en mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Step 4

Ajouter les pépites de chocolat puis mélanger. Verser la pâte dans un moule à cake graissé. Mettre au four pendant 55 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson puis sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.



Step 5

La ganache : Faire chauffer la crème 1 min 30 sec au micro-ondes. Verser la crème chaude sur le chocolat coupé en petits morceaux. Bien mélanger jusqu'à obtenir une ganache



Step 6

Difficulté :

Facile

Temps :

30 minutes

Info nutrition

Pour 177 Grammes

Calories	646 Kcal
Lipides	34.8 g
Glucides	72.4 g
Protéines	42.2 g

Partager la recette

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

Pinterest

Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

🗲 note



Step 3

Verser la ganache sur le gâteau et c'est prêt !



Hyati

Gâteau au chocolat à la mayonnaise



Riz grillé aux saucisses

juin 12, 2020



Smoothie poire-banane

juin 11, 2020



Confiture d'abricot au basilic

juin 10, 2020







LIENS RAPIDES

[Home](#)
[Hyati](#)
[Nos recettes](#)
[Actualités](#)
[Santé](#)
[Beauté et fitness](#)
[Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

 [Chéraga,Alger](#)
 contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00