

# *Les recettes à l'alsacienne par le domaine Gloeckler-Brenner*

## *- Petits gâteaux au chocolat à la farine de noix -*

Four : 180°C

Durée de cuisson : 15 min

125 gr de chocolat

100 ml d'huile

125 gr de farine de noix

100 ml de café chaud

3 œufs

Gloeckler-Brenner

125 gr de sucre

1 c. à café de levure Alsa

- 1) Dans un saladier, mettre le chocolat puis y verser le café chaud afin de le faire fondre.
- 2) Ajouter le sucre, l'huile et mélanger.
- 3) Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Réserver les blancs et incorporer à la préparation les jaunes d'œufs.
- 4) Ajouter la farine de noix et la levure, bien mélanger.
- 5) Enfin, battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation.
- 6) Verser l'appareil dans des moules individuels puis cuire au four 15 min à 180°C.

*Imaginé par  
Mamie Yvonne*

