



# Cake aux pépites de chocolat et massepain

## Ingrédients :

Beurre mou	115 gr
Sucre roux	150 gr
Œufs	2
Cacao poudre	3 c à Soupe
Farine avec levure incorporée	150 gr
Pâte d' amande spécial cuisson	130 gr
Pépites de chocolat	4 c à soupe

1. Préchauffer le four à 180 °C . Beurrer un moule à cake et déposer au fond et sur les parois du papier cuisson.
2. Battre le beurre en pommade avec le sucre .
3. Casser les œufs dans un bol et les battre légèrement puis les ajouter un à un au beurre / sucre avec un fouet.
4. Tamiser la farine avec le cacao et les ajouter à la préparation . Bien remuer.
5. Couper la pâte d' amande en cube et la mettre dans un bol avec les pépites de chocolat.
6. Réserver 4 c à soupe et mettre le reste dans la pâte à cake . Bien mélanger.
7. Verser le cake dans le moule et répartir dessus le reste des pépites de chocolat et de pâte d'amande.
8. Faire cuire entre 30 et 40 minutes selon la taille du moule. Laisser refroidir et démouler sur une grille.

Bonne dégustation