

Gâteau au chocolat aux haricots garbanzo (sans gluten !)

Ingrédients

1 1/2 tasse de pépites de chocolat semisweet
1 boîte (19 oz) de haricots garbanzo, rincés et égouttés
4 œufs
3/4 de tasse de sucre blanc
1/2 cuillère à café de levure chimique

Directions

Préchauffez le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser et fariner un moule à gâteau rond de 9 pouces.

Placez les pépites de chocolat dans un bol allant au micro-ondes. Faites cuire au micro-ondes pendant environ 2 minutes, en remuant toutes les 20 secondes après la première minute, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Si vous avez un micro-ondes puissant, réduisez la puissance à 50 %.

Combiner les haricots et les œufs dans le bol d'un robot culinaire. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le sucre et la levure chimique, et mixez pour mélanger. Versez le chocolat fondu et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en raclant les coins pour vous assurer que le chocolat est complètement mélangé. Transférez la pâte dans le moule à gâteau préparé.

Faites cuire pendant 40 minutes dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laissez refroidir dans le moule sur une grille pendant 10 à 15 minutes avant de le renverser sur un plat de service. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

