

# ROSACE AU CHOCOLAT

**Mardi 19 décembre 2023**

Aujourd'hui, à quelques jours des fêtes, je vous donne une ancienne recette de l'année 2013 à base de chocolat.

Ce sera ma dernière recette de l'année, je m'accorde quelques vacances culinaires jusqu' en janvier 2024.

**Rosace au chocolat : 15 parts fines et 2 sp vert bleu violet**  
– 2 spl bleu – 2 spv violet – 2 psp par part. **Pour les plus gourmands : 8 tranches et 4 sp vert bleu violet – 4 psp par part et pour les pas raisonnables : 6 parts et 6 sp vert – 5 spl bleu – 5 spv violet – 5 psp par part**

-50 g de farine : 5 sp vert bleu violet – 5 psp

-30 g de maïzena : 4 sp vert bleu violet – 4 psp

-½ sachet de levure chimique : 0 sp vert bleu violet – 0 psp

-2 œufs moyens \* : 5 sp vert – 0 spl bleu – 0 spv violet – 0 psp

-20 g de cacao en poudre non sucré : 2 sp vert bleu violet – 2 psp

-50 g de sucre en poudre : 15 sp vert bleu violet – 15 psp

-1 cuillerée à soupe de sucre glace : 4 sp vert bleu violet – 4 psp

-2 cuillerées à soupe de lait écrémé : 0 sp vert bleu violet – 0 psp

-quelques gouttes d'extrait de vanille

*Préchauffer le four 180° (th 6)*

*Fouetter les œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à blanchiment.*

*Rajouter en tamisant la farine maïzena levure préalablement mélangés puis le cacao.*

*Bien mélanger.*

*Verser le lait pour détendre la pâte.*

*Verser dans un moule en silicone posé sur une plaque.*

*Enfourner 30 minutes, le temps étant fonction de votre four.*

*Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir puis démouler.*

*Saupoudrer de sucre glace.*



*Surveillez la cuisson car il doit être moelleux au toucher. Trop cuit, il devient un peu sec.*

*Ce gâteau peut être accompagné d'une salade de fruits, d'une crème anglaise à comptabiliser.*

*Pour le repas :  $\frac{1}{2}$  pamplemousse aux crevettes + 2 c à c de mayonnaise allégée (2 sp vert □ -1 spl bleu□ - 1 spv violet□ - 1 psp□) - 1 truite au citron en papillote au four (3 sp vert □ - 0 spl bleu □ - 0 spv violet □- 0 psp□) - 30 g de riz basmati cru à cuire aux petits légumes (3 sp vert bleu violet□□□ - 3 psp□) - 100 g de skyr 0% (1 sp vert □ - 0 psl bleu□ - 0 psv violet□- 0 psp□) - 1 tranche gourmande de rosace au chocolat (4 sp vert bleu violet □□□ - 4 psp□). Total : 13 sp vert □ - 8 spl bleu□ - 8 spv violet□ - 8 psp□*

*Très bonne journée et très bons préparatifs de fêtes de fin d'année □□□*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***