



# Gâteau aux amandes et chocolat

<https://www.soscuisine.com/recette/gateau-amandes-chocolat>

Quantité : 12 portions

Préparation : 20 min | Cuisson : 30 min | Attente : 1 h |

Plat de cuisson : 27 cm (11 po) diamètre

*Ce gâteau est aussi connu sous le nom de "Torta Caprese", soit "Gâteau de l'île de Capri", car il en est une des spécialités.*

🍴 330 calories/portion



## Ingrédients

2/3 tasse	beurre non salé	150 g
150 g	chocolat amer (noir), en petits morceaux	
3 c.à soupe	café (liquide), fort, type espresso, tiède	45 mL
3/4 tasse	sucre	150 g
4	oeufs calibre gros	
1 1/2 tasse	amandes, moulues	200 g
2 c.à thé	poudre à pâte (levure chimique)	5 g
4 c.à thé	sucre glace/en poudre	10 g

## Avant de commencer

Un batteur ou un malaxeur vous sera fort utile pour cette recette.

## Méthode

1. Préchauffer le four à 175°C/350°F. Beurrer l'intérieur d'un moule à fond amovible et déposer ce moule sur une plaque à biscuits.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat dans la partie supérieure d'un bain-marie. Lorsque fondu, y ajouter le café et mélanger. Réserver.
3. Entre-temps, dans un grand bol, battre à la mixette le sucre avec les oeufs, environ 5 min jusqu'à ce que le sucre soit dissout et le mélange soit crémeux et blanchi. Incorporer les amandes moulues et la poudre à pâte à l'aide d'une spatule.
4. Incorporer la préparation de chocolat à la préparation aux amandes. Verser le tout dans le moule et mettre le moule (avec la plaque) dans le centre du four. Cuire environ 30-40 min. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent. Sortir du four et laisser tiédir.
5. Lorsque le gâteau est refroidi, le transférer sur une assiette de service. Le saupoudrer de sucre à glacer et servir.

## Tableau de la valeur nutritive pour 1 portion (80g)

- **Calories** : 330
- **Lipides** : 24 g ( **Saturés** : 10.1 g ; Trans 0.6 g ; Cholestérol 90 mg )
- **Glucides** : 24 g ( Fibres 3 g ; Sucres 21 g ; Glucides nets 21 g )
- **Sodium** : 60 mg
- **Protéines** : 7 g
- **Vitamine A** : 11 % ; **Vitamine C** : 0 % ; **Calcium** : 8 % ; **Fer** : 12 %

## Allégations

Cette recette est :

- **Excellente source de** : Vitamine E
- **Bonne source de** : Magnésium, Manganèse
- **Source de** : Acide pantothénique, Calcium, Cuivre, Fer, Fibres, Folacine, Niacine, Oméga-6, Phosphore, Sélénium, Vitamine A, Vitamine B12, Vitamine B2, Vitamine D, Zinc
- **Faible** : Sodium

## Échanges DIABÉTIQUES - 1 portion de cette recette équivaut à :

- **Viandes et substituts** : ½ Échanges
- **Matières grasses** : 4 ½ Échanges
- **Autres aliments** : 1 ½ Échanges

© 2005-2022 Sukha Technologies Inc. / SOS Cuisine. Tous droits réservés.