# **INGREDIENTS Pour 8 personnes**

Gâteau au chocolat sans lactose, sans sucre ajouté.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 140 grammes de chocolat (vérifier qu’il ne contient pas de lactose) * 180 grammes de compote de pommes sans sucre ajouté * 80 grammes de farine * 4 oeufs  **PREPARATION****Préchauffer votre four à 180°C Chaleur Tournante.** **Faire fondre le chocolat au bain marie.****Dans un bol battre les oeufs avec la compote puis ajouter la farine et mélanger.** **Ajouter le chocolat fondu puis bien mélanger le tout.** **Verser la préparation dans un moule recouvert de papier sulfurisé et enfourner au four chaud à 180°C pendant 15 à 20 minutes.** |  | |  | | --- | |  | |  | |  | | **Testé et approuvé** | |