

Cake framboise-chocolat blanc

 10 parts

- 150 g de beurre demi-sel, et un peu pour le moule
- 160 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 150 g de chocolat blanc, détaillé en morceaux
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de levure

chimique (½ sachet)

- 2 c. à soupe de liqueur de framboise
- 200 g de framboises surgelées

Ustensile(s) : moule à cake

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à cake. Réserver.
2. Mettre le chocolat blanc dans le bol et râper **2 sec/vitesse 7**. Transvaser dans un récipient et réserver.
3. Mettre les œufs, le sucre en poudre, le beurre, la farine, la levure chimique et la liqueur de framboise dans le bol,

puis mélanger **40 sec/vitesse 6**.

4. Ajouter les framboises et le chocolat blanc râpé, puis mélanger **10 sec/vitesse 3**. Transvaser dans le moule à cake préparé, puis enfourner et cuire 40 minutes à 180°C. Déguster tiède ou refroidi.



Servez avec un asti spumante.

 10 min  50 min  Facile

 Pour 1 part : 1381 kJ / 329 kcal /

Protéines 5 g / Glucides 33 g / Lipides 20 g



Accompagné d'une crème anglaise, ce cake fera un dessert particulièrement gourmand !