

Gâteau au petit épeautre



INGREDIENTS



- 20 cl de **lait entier**
- 100 g de **miel**
- 3 **œufs**
- 300 g de **farine de petit épeautre** du *Moulin des Gourmands*.
- 4 g de **bicarbonate** de soude
- 100 g de **beurre**
- 100 g de pépites de **chocolat**

RECETTE



- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand bol, battez le lait avec les œufs et le miel jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes pendant une minute à 450W, puis incorporez-le au mélange précédent tout en continuant à mélanger.
- Tamisez la farine avec le bicarbonate de soude et ajoutez-les à la préparation. Incorporez également les pépites de chocolat.
- Mélangez rapidement pour obtenir une pâte lisse.
- Beurrez généreusement un grand moule à cake et versez-y la pâte.
- Enfournez pour 45 minutes
- Laissez refroidir avant de démouler et de servir.