Cake au chocolat et au vin rouge

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h 10 min
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

200 g de beurre, mou

200 g de sucre

1 pincée de sel

3 œufs

100 ml de vin rouge

200 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de cannelle, moulue

½ cc de poudre de cacao

60 g de vermicelles au chocolat

80 g de carrés de chocolat

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé ou le beurrer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une préparation aérée. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Ajouter le vin rouge.

Mélanger la farine, la poudre à lever, la cannelle et la poudre de cacao, incorporer le mélange avec les vermicelles et les carrés de chocolat à la préparation.

Verser la pâte dans le moule préparé. Enfourner le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 1 h 10 min

Laisser refroidir légèrement le cake, le démouler puis le laisser refroidir complètement.

Accessoires

Grille

Moule à cake, longueur 25-28 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019