



Pour 4 personnes

## Cake pois chiches et cacao



### Ingrédients :

#### **EPICERIE**

Pois chiches : 245g  
Cacao en poudre : 45g  
Sucre en poudre : 150g  
Levure chimique : 1 sachet

#### **CREMERIE**

Beurre : 95g  
Œufs : 3

### Recette :

- Préchauffez votre four à 180°C
- Mixer les pois chiches
- Faire fondre le beurre au micro-onde
- Dans un saladier, ajouter les pois chiches mixés, le cacao, le sucre, la levure et le beurre
- Mélanger
- Mettre la pâte dans un plat préalablement beurré
- Enfourner 45 minutes à 180°C

**Les pois chiches remplacent la farine !**



Bon appétit !